

PLACERES

LIFESTYLE

Año 02 | N° 15 | 2025

Angie Arizaga
El poder de ser mamá



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLI



Segura Viudas
RESPETA LAS RAICES

CAS EN EXCESO ES DAÑINO

**Están quienes recorren el
camino establecido y
quienes lo crean.**

PORSCHE CAYENNE COUPÉ E-HYBRID. DEPORTIVIDAD TODO TERRENO.





PORSCHE



INTIPALKA

LAS ESTACIONES CAMBIAN, EL SOL PERDURA



T O M A R B E B I D A S A L C O H Ó L I



C A S E N E X C E S O E S D A Ñ I N O

CONOCE UNA NUEVA DE VIVIR EN SALUD



**Somos los únicos con certificación
STS:** altos estándares en Seguridad,
Tecnología y Sostenibilidad.

sinb

Por un mundo sin b

**Somos la única in
aliada con Sinb**
gestión de residuos
inorgánica



**Entregamos vivie
eficiencia ener**
hacemos uso resp
agua y gestión de re
en la constru

BENGALA
inmobiliari

LA MARINA
by BENGALA

AV. LA MARINA 2255

CONTÁCTANOS: 9

NOVA FORMA EN MIGUEL



Construimos fachadas con tecnología en durabilidad y resistencia.

aa®

basura

mobiliaria
a® para la
orgánicos e
os.

vienda
rde

endas con
rgética,
onsable del
esiduos en la
cción.

ALA
a

041 720 346



Mar Abierto
by Bengala

AV. COSTANERA 2790 - MALECÓN

*Imágenes referenciales

Un mundo por descubrir

A pesar de contar con un área reducida de cultivo, Portugal ocupa el sexto lugar a escala mundial como país productor de vino. El Duero fue una de las primeras regiones vitivinícolas como tal, con límites demarcados en 1756. Cuenta con un número de variedades autóctonas superior a otros países, muy cerca de las 200. Los numerosos microclimas, tipos de suelo y variedad de cepajes, confieren a los vinos portugueses una ventaja única para los que saben apreciar la bondad y riqueza del vino.

Otra de las denominaciones más importantes es Alentejo. Se trata de una zona extensa y rural. Región cálida y muy calurosa en verano, que exige irrigación constante para mitigar el sufrimiento hídrico de la viña. El Alentejo encabeza la 'revolución' vitivinícola portuguesa, por su alta modernización de los procesos de producción con excelentes resultados y consecución de la consagración internacional de sus vinos. Región famosa por sus vinos tintos con mucho cuerpo, afrutados de excelente guarda.

Sus subregiones con DOC son Portalegre, Borba, Redondo, Vidigueira, Reguengos, Granja/Amaraleja, Moura y Évora. Los vinos regionales alentejanos se han popularizado gracias a su fama. Aquí destaca la bodega Casa Relvas, propietaria de cientos de hectáreas dedicadas a la vid. Se compone de la Herdade de São Miguel y de la Herdade da Pimenta. La primera se encuentra en el municipio de Redondo y abarca 175 hectáreas, de las cuales 35 son de viña plantada en suelos franco-arcillosos, y dispone de otras 97 destinadas a alcornoques. El resto del espacio se dedica al mantenimiento y protección de especies autóctonas en peligro de extinción.

Otra de las firmas que acaba de llegar a Perú es Joao Portugal Ramos Family Estate, que es una de las bodegas grandes. Nació en 1980 en Alentejo con Vila Santa. Luego crecieron y compraron Duorum en el Duero, bodega que le dio los mejores premios a nivel internacional, y que le dio un posicionamiento fuerte en el mercado internacional. Posteriormente, ampliaron su gama de denominaciones de origen con Beiras, adquiriendo la bodega Quinta de Foz de Oruoco. Terminaron de crecer en Vinhos Verde con Joao Portugal Ramos, la bodega que representa la esencia de la marca y de la zona.

Siguieron con Minho, región original del vino verde, típico vino portugués ligeramente ácido y 'petillant'. Su estilo puede variar según las seis subregiones de producción existentes: el alvarinho de Monção, que es más seco y con más cuerpo que los producidos con uvas loureiro del centro del miño, con más aroma y mayor delicadeza. Aquí también destaca Fernando Horta, que es un vino fresco, ideal para beberlo acompañado con quesos de pasta suave o comida japonesa. Fernando Horta es un blend de cuatro cepas (arinto, azal, trajadura y loureiro). Lo que más me agrada de la propuesta portuguesa es la diversidad, y con estas cuatro firmas tienen expresiones distintas. Las encuentran en los mejores restaurantes de Lima.

John Santa Cruz Manco
Director





ALMA NEGRA

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

CONTENIDO



FISI**O**BARIC

Centro de Medicina Hiperbárica

POTENCIA TU SALUD

Descubre
las cámaras
hiperbáricas



La nueva alternativa para vivir más, sentirte mejor y recuperarte de enfermedades crónicas y operaciones.



967551879



@Fisiobaric_Hiperbárica



Un Malbec elegante,
lleno de fruta, suavidad
y carácter. Ideal para
disfrutar momentos
especiales.

ENCUENTRALO EN BODEGAT.PE



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

LA MATERIA



NO SE CREA NI SE DESTRUYE



SOLO SE TRANSFORMA



RE CICLAMOS
UTILIZAMOS

Relojes hechos con discos de vinilo. Descubre estos y más productos originales ingresando a:

www.dientedeleon.pe



STAFF

Director General
John Santa Cruz Manco

Editora General
Valeria Isabel Burga Bobadilla

Editora Web
Fabiana Deekes Ibárburu

Diseñador Gráfico
Gustavo Panta Vera

Redactores
Alex García
Facundo Carrasco
Milagros Casas I.
Samuel Hurtado
Aaron Plasencia
Sara Ríos

Producción
Joaquín Cruzado
Pilar Lopez
Juan Paul Manco
Jean Perez Centeno
Claudia Aguilar
Jacqueline Torres

Fotografía
Jaime Cuellar
Cristhian Cisneros
Mia Pinedo
Samantha Robles
Santiago Rodriguez
Daniel Yong

Webmaster
Erick Cajas

Community Management
Valeria Infante
Ximena Vilela
Luvanné Yaranga

Columnistas
Claudia Aguilar
Karen Alvarez
Rosa Bonilla
María Elena Cárdenas
Silvia de Tomás
Soledad Marroquín
Livio Pastorino
Jasmine Rincón
Juan Pablo Robles



Foto de portada:
Joaquín Cruzado



T-Cross

La SUV que se mueve a tu ritmo.



Motor 1.0L -
200 TSI Turbo



IQ Drive



VW Play
con pantalla 10"



Control de
estabilidad ESC

*Para más información entra a: volkswagen.com.pe



COLABORACIÓN INESPERADA

La industria musical se ha visto sacudida por el lanzamiento de una inesperada y emocionante colaboración el pasado 02 de mayo. Lisa, la popular rapera y bailarina tailandesa de BLACKPINK, unió fuerzas con la icónica banda estadounidense Maroon 5 en el sencillo titulado Priceless. La noticia fue confirmada a través de las redes sociales de ambos artistas, donde compartieron un breve adelanto que rápidamente se hizo viral y desató la euforia entre sus millones de seguidores alrededor del mundo. En el video promocional, se observa a Adam Levine, vocalista de Maroon 5, junto a Lisa en un estudio de grabación, intercambiando risas y mostrando fragmentos de la nueva canción.



EXPERIENCIA ÚNICA

El pasado 14 de abril, Katy Perry protagonizó un momento sin precedentes al convertirse en una de las seis mujeres que viajaron al espacio en la misión NS-31 de Blue Origin. La superestrella del pop vivió una experiencia única al alcanzar la frontera del espacio y formar parte de la primera tripulación compuesta exclusivamente por mujeres en el turismo espacial reciente. Entre minutos de ingravidez y vistas espectaculares de la Tierra, Perry convirtió el viaje en un espectáculo inolvidable, fusionando música, emoción y empoderamiento.



PRIMER DOCUMENTAL

Becky G, una de las cantantes más populares del género urbano, presentará su primer documental, titulado Rebbeca, el próximo 12 de junio durante el Festival de Cine de Tribeca en Nueva York. La producción ofrece una mirada a su trayectoria artística y aspectos de su vida personal, marcando un nuevo paso en su carrera. Dirigido por Jennifer Tiexiera y Gabriela Cavanagh, Rebbeca se centra en el proceso creativo detrás de Esquinas (2023), su primer álbum de música mexicana, y en su primera gira como solista. A través de este recorrido, el documental muestra su evolución como artista y la forma en que ha fortalecido su conexión con sus raíces culturales.



PIZZERÍA NAPOLITANA

Flama, la primera pizzería napolitana certificada por la Associazione Verace Pizza Napoletana en Perú, ha sido incluida en el prestigioso ranking internacional 50 Top Pizza, subiendo del puesto 11 al puesto 6 en Latinoamérica. También ha sido seleccionada entre las 100 mejores pizzerías del mundo, lista que será anunciada oficialmente en septiembre desde Nápoles, Italia. La propuesta nació del sueño de tres amigos venezolanos apasionados por la gastronomía italiana, quienes apostaron por Lima como sede de su proyecto. Fundado en 2022, hoy está liderado por Daniel Vergara y Juan Carlos Romero, quienes han mantenido intacta la esencia de la pizza napolitana tradicional.

AMAZONIAN
— GIN COMPANY —

Un gin auténtico, real y sin artificios
Desde 2014



REVOLUCIÓN DEL TERROR

A24 ya no es solo una productora independiente: es una firma de identidad, especialmente para los amantes del cine de terror psicológico y atmosférico. A24 ha sido el hogar de filmes que no solo generan miedo, sino que también te hacen reflexionar durante varios días. El ejemplo más representativo es *Hereditary* (2018), dirigida por Ari Aster, la cual nos lleva a una espiral de dolor, locura y posesiones demoníacas, evitando los clichés comunes. *Midsommar* (2019) transformó nuestra percepción del terror: un festival nórdico a la luz del día se convierte en el entorno más perturbador que se puede imaginar.

FERIA DE ARTE

Pinta Lima regresó con fuerza este 2025. Tras doce años bajo el nombre de PArC – Perú Arte Contemporáneo, la feria asume una nueva etapa como la única dedicada al arte contemporáneo en el país, con la misión de posicionarse entre las más importantes de la región. El evento reunirá a artistas, galerías, curadores y coleccionistas nacionales e internacionales, todos conectados por su pasión por el arte contemporáneo. Se llevó a cabo del 24 al 27 de abril en Casa Pardo, Miraflores. Irene Gelfman y Diego Costa Peuser lideran esta edición, con el objetivo de reforzar la presencia de Lima en el circuito global del arte.



NARRATIVA DE AMOR

Desde su estreno en Netflix este 2025, «Si la vida te da mandarinas» se ha convertido en un verdadero fenómeno global. Protagonizada por las estrellas IU (Lee Ji-eun) y Park Bo-gum, esta serie surcoreana cuenta la historia de Oh Ae-sun y Yang Gwan-sik, dos jóvenes cuyos caminos se entrelazan en los años 50 y que se transforman a lo largo del tiempo en medio de los cambios sociales, políticos y emocionales de Corea del Sur. Lejos del típico drama juvenil, este K-drama explora temas como el amor resistente, la pérdida, el sacrificio y la tradición. Su ritmo lento, combinado con una cinematografía casi poética, ha sido fundamental para conectar emocionalmente con la audiencia que deseaba algo más profundo que lo habitual.

UNA NOCHE CONTIGO

El icónico cantante colombiano Juanes presenta «Una Noche Contigo», el primer sencillo de su próximo álbum de estudio. Esta balada contemporánea y emocional se inspira en leyendas como Otis Redding, Juan Gabriel y José José, mostrando una evolución en el sonido del artista sin perder su esencia romántica y honesta. «Una Noche Contigo» relata el descubrimiento inesperado del amor verdadero en una noche mágica, y marca un nuevo ciclo creativo para el artista, dejando atrás la introspección de su aclamado álbum *Vida Cotidiana* (2023). En esta nueva etapa, Juanes apuesta por melodías envolventes y letras que exploran el poder transformador del amor.





Reebok

ALWAYS CLASSICS

Visítanos en nuestras tiendas de: Lima: Jockey Plaza, Plaza San Miguel, Mega Plaza, Plaza Norte, Mall Aventura Santa Anita, Mall Plaza Comas, Mall del Sur. Trujillo: Mall Plaza y Real Plaza. Chiclayo: Real Plaza.
reebok.pe



BANDA ICÓNICA

El domingo 27 de abril, el Estadio San Marcos de Lima se transformó en el epicentro de la energía y la pasión del metal alternativo. Tras una espera que se sintió eterna, System of a Down finalmente llegó a Perú para ofrecer un concierto que superó todas las expectativas. Cada tema fue cantado como un verdadero himno generacional, mostrando la profunda conexión que la banda sostiene con su público, incluso tras tantos años. System of a Down evidenció por qué continúa siendo una banda icónica. Su actuación se centró en un espectáculo crudo, pero impresionante: sin excesos, emplearon recursos visuales simples en las pantallas que complementaban la intensidad de sus canciones, permitiendo que la música y el mensaje fueran los verdaderos protagonistas de la velada.

PROPUESTAS INNOVADORAS

En el marco del proceso de modernización de Aranwa Paracas Resort & Spa, la reconocida cadena Aranwa Hotels Resorts & Spas anuncia el relanzamiento oficial de sus restaurantes Veranda, Cocina de Mar y Brisas Nikkei, que estrenaron nuevas cartas el 22 de abril. Ambas propuestas buscan posicionarse como referentes de la gastronomía de autor en la costa sur del Perú, ofreciendo experiencias sensoriales, sofisticadas y con sello regional. Veranda, el restaurante insignia del hotel, ha sido completamente renovado en concepto, diseño y propuesta gastronómica. Cada plato busca contar una historia, sorprender y convertirse en una experiencia multisensorial.



COMPROMISO QUE TRANSFORMA

En un esfuerzo conjunto por mejorar la calidad de vida de las familias más vulnerables, Porsche Perú y la ONG TECHO llevaron a cabo una jornada solidaria en el Asentamiento Humano 17 de Marzo, en San Juan de Miraflores. Durante los días 12 y 13 de abril, alrededor de 40 voluntarios del Grupo Euromotors participaron activamente en la construcción y pintado de dos viviendas de emergencia, proporcionando a las familias beneficiadas un espacio más seguro, digno y saludable. Desde 2012, la colaboración entre Porsche Perú y TECHO ha permitido transformar la vida de 58 familias, movilizando a más de 1,000 voluntarios comprometidos con la lucha contra la pobreza.



MUNDO VOLKSWAGEN

Volkswagen Perú apuesta por el formato podcast con el lanzamiento de «Mundo Volkswagen», una propuesta digital que busca conectar con una nueva generación de consumidores, fortalecer la comunidad de la marca y brindar contenido relevante sobre el mundo automotor. Disponible en el canal oficial de YouTube de Volkswagen Perú, el programa está conducido por el reconocido comunicador Gian Piero Díaz. Este nuevo espacio cuenta con entrevistas a expertos del sector, análisis de tendencias de movilidad, innovación automotriz, consejos de mantenimiento y posventa, así como recomendaciones sobre seguridad vial.



mixea-té

con

HATSU



LILA PUNCH

Síguenos en: @hatsuperu

El poder de ser mamá

A woman with dark hair and light makeup is sitting on a grey outdoor sofa. She is wearing a light pink, off-the-shoulder, ruffled dress. Behind her are several pillows: one with a geometric pattern and one solid purple. The background consists of tall, green, conical evergreen trees under a clear blue sky.

Angie Arizaga disfruta cada día de ser mamá. A puertas de su primer Día de la Madre, rememora su proceso de embarazo, la trayectoria que tuvo en la televisión y su tránsito hacia la radio donde se desempeña actualmente.



¿Cómo se dio tu ingreso a la televisión?

Hacía shows infantiles desde los 16 años. Quería ser diseñadora de interiores. Mi papá no podía, tal vez en esos momentos, pagarme la universidad. Empecé a estudiar administración bancaria en un instituto y al paralelo me dedicaba al modelaje y anfitriónaje. Se me presentó la oportunidad de hacer un casting en televisión. Empecé en Combate, estuve ahí ocho meses hasta que me llamaron de América Televisión para decirme que había un proyecto piloto al aire en el cual les gustaría que participara. Estuve 10 años en Esto Es Guerra. Con el tiempo, algunas lesiones me hicieron ver que ya había cumplido un ciclo, y me proyecté hacia nuevos retos.

¿Cuáles son las oportunidades que te ha dado esta plataforma?

Tuve la oportunidad de conducir un programa junto a Juan Carlos Orderique, La Previa, donde pude viajar a Brasil para cubrir la Copa América y a Rusia por el Mundial. Mi trayectoria en televisión me llevó a la radio. Empecé en Onda Cero y ahora estoy en Radio Corazón, donde me desempeño en mi faceta de madre. Es una gran

vitrina para compartir y respaldar mis experiencias como mamá. También para escuchar a especialistas del tema y sentir que tengo una comunidad que va acompañándome en este proceso. Puedo aprender y enseñar. Es una etapa muy bonita.

«
*Jota nunca
me ha
dejado sola.
Gracias a él,
he tenido un
embarazo
muy bonito.*
»

¿Siempre quisiste ser madre? ¿Cómo tomaste la decisión de tener un hijo junto a Jota?

Mi historia con Jota comenzó con una linda amistad en el programa. En algún momento le comenté a la producción de EEG que me parecía guapo. De pronto comenzaron a incluirnos a los dos en todas las secuencias

de actuación. Oficializamos en un año nuevo luego de varios meses siendo amigos. Conforme pasaba el tiempo, pude ver lo cariñoso que es con los niños y el amor entre los dos fue creciendo. Después de tres años, nos proyectamos a ser padres. Quise congelar mis óvulos y me di cuenta de que no podía quedar embarazada por un desorden hormonal que tenía. Fue un año de búsqueda en el que no se pudo dar, así que decidimos dejar que fluya. Cuando estábamos en Aruba, solo quería tomar manzanilla y no tenía tanta energía como de costumbre. Realizamos la prueba y tenía siete semanas de embarazo. Jota nunca me ha dejado sola. Gracias a él, he tenido un embarazo muy bonito.

¿De qué manera llevas esta faceta como madre? ¿Cómo equilibras la vida familiar, en pareja y en el trabajo?

Matteo ya tiene más de ocho meses. En este tiempo he descubierto que ser madre es una gran experiencia. Jota estuvo en China y el hogar sin él se siente extraño porque somos muy unidos. Matteo ha hecho que seamos un equipo mucho más fuerte. Por otro lado, siento que debo parar un poco con el tra-

«
*Para darle
lo mejor a
un hijo, es
importante
estar bien
con nosotras
mismas.*

»

bajo porque quiero disfrutar del crecimiento de mi hijo. Es importante equilibrar todo.

¿Quieres ser mamá de nuevo?

Quisiera, pero no ahora. Quiero disfrutar de nuestros momentos con Matteo sin la preocupación de estar con mi barriga enorme o quemar etapas.

¿Volverás a la televisión?

Me gustaría, aunque no en un reality. Apostaría por la conducción nuevamente, salvo que en un programa más familiar. Así me sentiría cómoda. Hace poco estuve en El Gran Chef con Jota y le agradezco mucho al programa por la oportunidad, ya que fue parte de mi proceso de embarazo. Una linda experiencia.

¿Cómo te sientes a puertas de tu primer Día de la Madre?

¿Qué mensaje tienes para todas tus seguidoras que también son madres?

Hoy, valoro mucho más el esfuerzo de mi mamá a lo largo de mi vida. Ahora sé que cuando eres madre nunca descansas. Las madres tienen la capacidad de hacer absolutamente todo: trabajar, estar con el bebé y no descuidarse como mujer. Creo que es muy importante no dejar eso de lado. Para darle lo mejor a un hijo, es importante estar bien con nosotras mismas. Me quito el sombrero por todas las madres. Para mí, cada mujer es una super mamá.



**PRODUCCIÓN:****DIRECCIÓN GENERAL**

Jean Perez Centeno

@sspicy.pissces

FOTOGRAFÍA

Joaquín Cruzado

@joaquin_cruzado

ENTREVISTA

Valeria Burga

@valeriaburga26

STYLIST

Claudia Aguilar

@clau.quinn

VESTUARIO

La Atelier

@laatelier_peru

MAQUILLAJE/PEINADO

César Borrajero

@cesarborrajero.makeup

ACCESORIOS

Joyas & Tiaras de Gloria

@joyasytiarasdegloria

LOCACIÓN

Fairfield by Marriot Lima

@fairfieldlimamiraflores



Construir Futuros desde el Presente

Desde Mindot, una plataforma educativa que fundó hace casi una década, Natalie Abuchaibe ha transformado la manera en la que miles de jóvenes enfrentan su futuro profesional. Su apuesta: reemplazar el miedo al «qué vas a hacer con tu vida».

Escribe: Fabiana Deekes

Natalie Abuchaibe (Barranquilla, Colombia) construye puentes entre el aula y el mundo profesional. Tras graduarse en Ciencias Políticas y Relaciones Internacionales, trabajó en la OEA. «Sentía un vacío muy grande. Era un orgullo, pero debía soñar, crear, impactar». De esa inquietud nació Mindot, la plataforma que en diez años ha conectado a más de 15 000 jóvenes con empresas como Google, NASA, Netflix y Amazon.

Mindot es eso que yo no tuve: «una mirada al futuro, una red de mentores, experiencias reales para decidir con seguridad», explica. Para ella, elegir carrera no es una casilla final, sino el punto de partida de un proceso dinámico: «tu carrera no define tu futuro». Con esa premisa, diseñó programas inmersivos donde, en tan solo una semana, estudiantes visitan sedes de Bloomberg, Citibank, resuelven retos de marketing y presentan proyectos ante ejecutivos.

Natalie resume su misión: «somos arquitectos del cerebro de los jóvenes, ayudándolos a crear estas experiencias hacia el futuro». En Mindot, la mentoría es central: «la retroalimentación es mentoría gratuita», y busca que cada participante descubra talentos ocultos y amplíe su espectro de posibilidades —desde la banca hasta la música— gracias al enfoque de «wear multiple hats»: adaptabilidad y curiosidad por múltiples industrias.



Para traducir esa chispa interna al lenguaje corporativo, creó 'Career Glow': «ese maquillaje, ese perfume, ese brillo que las carreras tienen gracias a las experiencias, a las oportunidades, a trabajar desde las pasiones, desde las motivaciones, desde la superación». "Hacer que tu currículum brille" no es un eslogan, sino una estrategia para destacar autenticidad, disciplina y liderazgo antes que un simple listado académico.

Entre sus experiencias más retadoras, destaca el programa previo al Mundial de Qatar 2022 con la FIFA. «Nunca había hecho nada en el mundo del deporte. Tuve que creer en mí», recuerda. Lideró la documentación cultural en un museo junto a su hija de un mes —«viajé con el extractor en mano, dejando leche para mi bebé»— y aprendió a equilibrar creatividad y estructuras conservadoras. También ha moderado mesas en la Casa Blanca, organizado eventos para la Hispanic Heritage del New York Times y cerrado ciclos como closing speaker en Meta HQ.

Además de su trabajo estratégico, ha desarrollado una carrera como speaker global. «Cuando empecé con Mindot, nunca me imaginé ser speaker», cuenta. «Hoy me invitan a abrir y cerrar conferencias, pero eso vino con disciplina y práctica. Lo hago, lo hago, y lo vuelvo a hacer hasta que encuentro mi estilo». En escenarios como Google, el New York Times o Bloomberg, trans-

mite con claridad una visión: los jóvenes no necesitan discursos vacíos, necesitan rutas reales.

En junio próximo viajará a Perú como invitada al Cometafest, donde hablará frente a más de mil estudiantes. No es la única presentación internacional en su agenda, pues también ha liderado sesiones en Emiratos Árabes, Finlandia, Qatar y Estados Unidos. En todos los casos, el objetivo es el mismo: «trabajar desde la autenticidad porque lo que me hace única es lo que tengo para aportar». Natalie defiende un liderazgo sin ego: «no hablamos de autoridad, hablamos de influir de manera positiva. Cuando compartes feedback, compartes mentoría gratis». Su equipo articula proyectos con empresas que comparten valores de superación, como Chobani, donde la historia de un inmigrante visionario inspira los workshops de Mindot.

Madre de dos hijos y católica practicante, vive bajo la consigna



de 'remar mar adentro'. «A veces hay que dejarnos guiar por quienes saben. Remar mar adentro significa confiar, avanzar y tocar puertas». La frase viene de una lectura dominical, como muchas otras que recopila en su blog de reflexiones personales. «La fe ha sido una motivación. Me ha tocado sortear tantos problemas, y

Dios ha estado ahí conmigo en momentos que nunca me imaginé».

Para Natalie, no existe una fórmula universal del éxito. «Trabajar desde el corazón, desde la pasión, desde la motivación. No hay nada que te haga sentir más comprometido que eso». Insiste en que las carreras ya no son lineales, y que triunfa quien se adapta. «Hay personas que han empezado en marketing y terminan en el área legal. Se trata de visión, de saber hacer pivots». Hoy, Mindot organiza más de 200 eventos al año, colabora con 120 empresas y se prepara para lanzar un hub digital de mentorías accesibles en línea. Su foco actual está en expandirse en Latinoamérica, Asia y África, y generar oportunidades para jóvenes que enfrentan barreras estructurales.





Madre

Por Samuel Hurtado Cárdenas*

Mayo definitivamente es un mes especial y de fuertes emociones; en especial para mí. Sin embargo, no deja de ser uno que me emociona mucho por todo lo que se vive en el ambiente. Este mes me da la amplitud o dimensión de poder escribir todo lo que llevo dentro de mi corazón respecto a la figura materna, y créanme que se vuelve bastante personal. Quiero empezar con una visión dentro del mundo actual y como la figura materna viene teniendo una constante evolución desde la forma en cómo se percibe el concepto de madre y su desarrollo. En un mundo más polarizado, de mente muy abierta y de costumbres cambiantes todo puede mutar, mejorar o deteriorarse.

Actualmente, y esto es algo que me agrada bastante, es que la valoración hacia la madre ha ido aumentando día tras día desde campañas netamente dirigidas a ellas, hasta grandes puestos laborales y sociales exclusivamente para las madres. Cada año se resalta mucho más su labor y no discrimina la edad. Para ser madre no hay un tiempo que lo delimite, sino que existen acciones que perduran a través del tiempo. Si vamos al plano audiovisual, en los últimos años hemos visto spots, comerciales, cortometrajes e incluso películas que buscan de una u otra manera resaltar el rol fundamental de una madre no solo en la vida de un pequeño hijo sino en la sociedad. Es por ello que siempre digo que las madres son las protagonistas de nuestra vida, las superheroínas de nuestra historia, nuestra razón de ser.

Ahora, déjenme decirles algo bastante personal. En el 2022, una persona me dijo que la ausencia de mamá no se siente al momento, sino en el transcurrir del tiempo. No lo creía. Al inicio pensé que podría sobrellevarlo, me volví bastante funcional para un sinfín de cosas o actividades, pero no sabía que por dentro mi alma se sentía cada vez más vacía. Era como avanzar en falso, era

como un auto sin motor, como un cielo sin estrellas. Absolutamente no había nada, y en lugar de que esta sensación desapareciera se hacía cada vez más fuerte. Hoy, luego de tres años sin ella, sigo dándome cuenta de que su ausencia sigue golpeando cada vez más fuerte y no es romantizar el dolor, es sentirlo realmente. Con esto quiero llegar a un mensaje de concientización para todos aquellos que no toman con total responsabilidad lo que es brindarle tiempo a una madre. No hay ausencia que golpee más fuerte que la que comento líneas atrás.

Para mí, mamá era todo. Si tan solo la hubieran conocido, era como andar con un ángel lleno de amor, paciencia y sabiduría para cada ocasión. Pero no todo es penas ni tristezas, aprendí que es mejor recordar con alegría y buenas emociones lo que ella dejó en mi vida. Estas palabras van para ustedes madres esforzadas y valientes: gracias por nunca rendirse, gracias por siempre estar brillando hasta en el día más oscuro, gracias por nunca irse cuando todo el mundo da la espalda, gracias por tener la palabra precisa en el momento más duro, gracias por enseñarnos a caminar incluso cuando el camino es angosto, gracias por darnos de tu luz en pleno gris, absolutamente gracias por todo.

Desde este espacio que tanto amo, quiero desearles un Feliz Día de la Madre, que la vida les llene de bellos momentos y les brinde muchas bendiciones. Siempre presentes, siempre fuertes. Un abrazo de mi parte, su querido amigo Samuel. Muchas gracias por leerme. Que la fuerza los acompañe.



Periodista de cine
@cinesamu

NAT Crackers

TOSTADAS ARTESANALES

Sabores para compartir y disfrutar en cualquier momento y lugar

Nuestras presentaciones de 160 gr:

- Tostadas con Dátiles y Almendras
- Tostadas Cranberry y Nuez
- Tostadas con Pistacho y Romero
- Tostadas con Caju, Pasas y Jengibre



Disponibles en:





EXPO.TEC

Por Juan Pablo Robles

Nintendo ha revelado la Nintendo Switch 2, la sucesora de una de las consolas más exitosas de la historia. Con un lanzamiento programado para el 05 de junio de 2025, esta nueva versión promete mejoras significativas en rendimiento, gráficos y jugabilidad. La Nintendo Switch 2 mantiene el concepto híbrido de su predecesora, pero con mejoras clave.

Pantalla: Crece de 6.2 pulgadas a 7.9 pulgadas, con resolución 1080p y tasa de refresco de 120 Hz.

Procesador: Integra un chip más potente con soporte para DLSS y ray tracing, mejorando gráficos sin comprometer el rendimiento.



Almacenamiento: Aumenta a 256 GB, ocho veces más que la primera Switch.

Dock: Ahora soporta 4K a 60 FPS y compatibilidad con HDR.



Mejoras en los Joy-Con:

- Acople magnético, eliminando el sistema de rieles.
- Botones SR y SL más grandes, mejorando la ergonomía.
- Micrófono integrado para chat de voz sin necesidad de accesorios externos.
- Modo ratón, permitiendo mayor precisión en juegos de disparos.

Juegos anunciados en el Nintendo Direct:

- Mario Kart World (05 de junio de 2025): Introduce un mundo abierto, permitiendo exploración libre y carreras dinámicas.
- Donkey Kong Bananza (17 de julio de 2025): Regresa con nuevas mecánicas y un enfoque más aventurero.
- Metroid Prime 4 Beyond (2025): Expande la saga con gráficos mejorados y una historia más profunda.
- The Legend of Zelda: Tears of the Kingdom – Switch 2 Edition: Versión optimizada con mejoras visuales.
- Hollow Knight: Silk Song (2025): Uno de los indies más esperados, con una jugabilidad refinada.
- Street Fighter 6 y Bravely Default: Flying Fairy HD Remaster: Ports mejorados para la nueva consola.

**Precio y expectativas:**

El precio base de la Nintendo Switch 2 será de \$449.99 dólares, mientras que la versión premium con Mario Kart World costará \$499.99 dólares. Se espera que supere las ventas de su predecesora, que ya ha vendido más de 125 millones de unidades en todo el mundo. La Nintendo Switch 2 promete ser una de las consolas más revolucionarias del año. ¿Será capaz de mantener el éxito?

Tecnología portátil para profesionales en movimiento

Por Juan Pablo Robles*

La Acer Swift 14 AI no busca ser llamativa, pero su diseño ultraligero y características avanzadas logran captar la atención sin esfuerzos innecesarios. Con un chasis de aluminio adornado con bordes en corte diamante, esta máquina se convierte en una extensión perfecta de la creatividad y productividad. Su peso de apenas 1.26 kg la hace ideal para quienes están en constante movimiento, como pude comprobar personalmente al llevarla a Paracas para una jornada de trabajo remoto. Su tamaño compacto y ligereza me permitieron transportarla fácilmente, disfrutando de la serenidad del lugar sin perder eficiencia.

Es importante destacar que, aunque cuenta con tecnología avanzada que eleva el rendimiento para actividades intensivas, esta no es una laptop diseñada específicamente para gaming. Los gamers más exigentes podrían buscar modelos dedicados al rendimiento gráfico extremo, pero para quienes necesitan una máquina fiable que acompañe jornadas de trabajo dinámicas y se mueva con facilidad entre distintas ubicaciones, la Swift 14 AI es perfecta.

Impulsada por un procesador Intel Core Ultra de última generación y respaldada por la tecnología Intel AI Boost, la Swift 14 AI está diseñada para superar tareas complejas con una capacidad de respuesta ultrarrápida. Los usuarios encontrarán un rendimiento sobrealimentado que gestiona cargas intensas sin titubeos, gracias a una NPU capaz de ejecutar hasta 48 TOPS en inteligencia artificial. Para los creadores y estudiantes exigentes, la promesa de acceder a más de 300 experiencias de IA eleva su utilidad a niveles sorprendentes.

La pantalla OLED 3K, disponible en formato 16:10 y con opción táctil, no solo entrega imágenes vibrantes, sino que mejora la interacción de quienes necesitan algo más que un monitor convencional. Además, la cámara HDR con funciones PurifiedView y PurifiedVoice ofrece video llamadas nítidas incluso en los entornos más desafiantes

de iluminación. Este es un dispositivo que no deja cabos sueltos en su misión de adaptarse al ritmo de vida contemporáneo.

En términos de duración de batería, la Swift 14 AI promete hasta 29 horas de uso continuo, lo cual, aunque optimista, resulta ideal para jornadas extendidas de trabajo o estudio. Sin embargo, es importante señalar que la duración puede variar según las especificaciones y el uso. Como siempre, una reproducción de video en condiciones óptimas no equivale a editar fotos, programar o explotar el potencial multitarea de este modelo.

A esto se le suma su diseño ergonómico, con bisagra de apertura plana a 180 grados, que incrementa la comodidad en uso prolongado. Certificada con durabilidad de grado militar MIL-STD-810, demuestra que está construida para resistir el desgaste cotidiano sin comprometer el estilo. Además, el espacio reducido que ocupa fue un aliado clave mientras trabajaba desde mi pequeño escritorio improvisado en el hotel de Paracas.

Por último, pero no menos importante, su apuesta por la seguridad digital no pasa desapercibida. Desde biometría con Windows Hello hasta protección a nivel de hardware, esta laptop prioriza la privacidad de los usuarios. Todo se complementa con AcerSense, una herramienta que organiza diagnósticos y configuraciones de manera intuitiva. En resumen, la Acer Swift 14 AI es mucho más que una laptop ultraportátil. No es una laptop gamer, pero sí un dispositivo versátil que combina diseño, rendimiento y portabilidad para quienes necesitan moverse de un lado a otro sin sacrificar productividad ni estilo.



* Tecnólogo y gamer
@juanpablobox



ARGENTO

SINGLE BLOCK

ALTAMIRA
MALBEC ORGANICO
2021



BODEGA
ARGENTO



Importado y distribuido por LAMARTRADE PERU S.A.C.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



MEDICINA HIPERBÁRICA

Cecilia Espinosa y Jose Antonio Galvez fundaron Fisiobaric gracias a su vocación por la salud y la innovación terapéutica. Aquí contamos todos los beneficios de la medicina hiperbárica. Síguelos como @fisiobaric_hiperbarica y agenda una cita que transformará tu vida.

Fotos: Daniel Yong

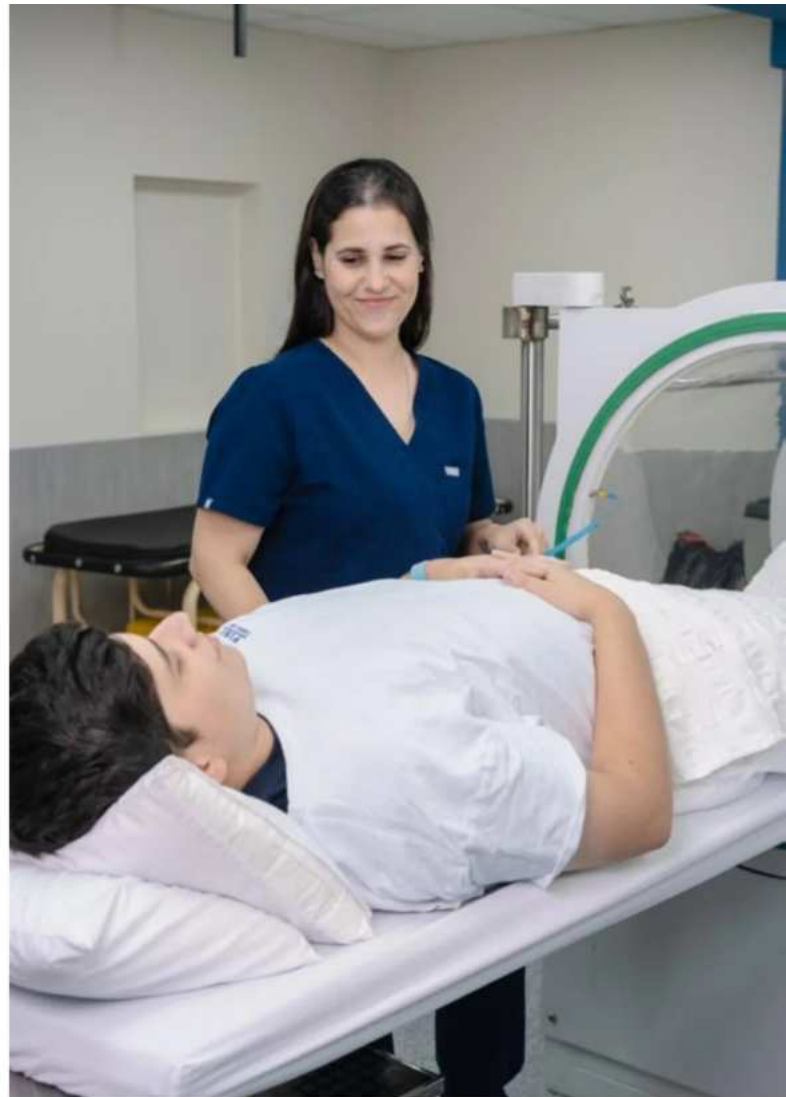
¿Cómo surge la idea de fundar Fisiobaric?

Durante años, observamos cómo muchos pacientes enfrentaban procesos de recuperación lentos, dolorosos y, en muchos casos, con opciones limitadas. Investigando alternativas no invasivas que pudieran mejorar significativamente estos procesos, descubrimos el enorme potencial de la medicina hiperbárica, una herramienta médica con décadas de respaldo científico y múltiples aplicaciones clínicas. Así, decidimos fundar Fisiobaric con el propósito de acercar esta tecnología a más personas, no solo como un tratamiento médico, sino como un complemento integral que acelera la recuperación,

mejora la calidad de vida y potencia el bienestar general.

¿Cuál es la misión y visión de este centro de medicina?

Nuestra misión es ofrecer terapias hiperbáricas de excelencia, accesibles y seguras, con un enfoque humano y personalizado. Nos esforzamos por contribuir activamente a la recuperación y prevención de enfermedades, incorporando la última tecnología médica y un equipo multidisciplinario que trabaja con empatía, ética y profesionalismo. Nuestra visión es ser reconocidos como un centro de referencia nacional e internacional en medicina hiperbárica. Aspiramos a ser un modelo de excelencia médica,



donde la ciencia, la ética y la empatía se integren para transformar vidas.

¿Qué es la medicina hiperbárica y la cámara hiperbárica?

La medicina hiperbárica, como su nombre lo indica, es una rama de la medicina que utiliza el oxígeno puro al 100% administrado en un ambiente presurizado, como agente terapéutico. Esto se realiza dentro de un dispositivo llamado cámara hiperbárica. Al respirar oxígeno en este entorno, la sangre transporta una cantidad mucho mayor de oxígeno del habitual, siendo aproximadamente entre 15 a 20 veces, lo que permite que los tejidos dañados o comprometidos reciban una dosis terapéutica que acelera

la regeneración celular, reduce la inflamación, combate bacterias y mejora la circulación.

¿Para qué se usa y cuáles son sus beneficios?

La medicina hiperbárica se utiliza tanto en contextos médicos convencionales como en terapias complementarias. Su uso más conocido es en tratamientos de heridas crónicas, pie diabético, quemaduras, infecciones graves, injertos comprometidos, lesiones por radiación y otras condiciones. Entre sus beneficios más importantes se destacan la aceleración de la cicatrización de tejidos dañados, heridas y lesiones; la disminución de la inflamación y del dolor asociado a procesos agudos o crónicos; la formación

de nuevos vasos sanguíneos, fundamentales para la regeneración tisular; el aumento de la oxigenación cerebral; el fortalecimiento del sistema inmunológico, que ayuda al cuerpo a combatir infecciones; y la reducción del estrés oxidativo, lo que contribuye a procesos antienviejimiento y al bienestar general.

¿En qué ámbitos se puede desarrollar mejor?

La versatilidad de la medicina hiperbárica permite que se integre en múltiples áreas. En el deporte, es una herramienta poderosa para acelerar la recuperación tras lesiones musculares, esguinces, fracturas y cirugías, además de mejorar la resistencia física y la oxigenación general,

lo que beneficia tanto a atletas profesionales como aficionados. En el ámbito estético, la oxigenación a nivel celular favorece la producción de colágeno, mejora la textura de la piel, atenúa signos del envejecimiento y potencia los resultados de otros procedimientos dermatológicos o quirúrgicos. Además, su acción antiinflamatoria y regenerativa es muy valorada en tratamientos postoperatorios. En el área neurológica, se ha demostrado su utilidad en la rehabilitación de pacientes con ACV, traumatismos craneales, y enfermedades como Parkinson, esclerosis múltiple y parálisis cerebral, aportando mejoras en la calidad de vida y funciones cognitivas.

¿Cuál es el valor agregado que presentan como empresa? ¿En qué se diferencian de su com-

petencia?

En Fisiobaric no solo ofrecemos tratamientos, sino una experiencia integral de salud basada en calidad. Nuestro valor diferencial radica en la personalización: cada paciente recibe un plan terapéutico diseñado según sus necesidades, antecedentes médicos y objetivos, todo bajo la supervisión de un equipo médico especializado en medicina hiperbárica. Además, contamos con cámaras hiperbáricas certificadas, tecnología certificada y protocolos clínicos basados en la más reciente evidencia científica. Algo fundamental que también nos distingue es que operamos con todos los permisos y certificaciones exigidos tanto por el Ministerio de Salud como por Defensa civil y los municipales, lo que garantiza que nuestros procedimientos cumplen con los

más altos estándares de seguridad y legalidad.

¿Cómo perciben el éxito de su empresa? ¿En qué consideran que han acertado?

Una forma de medirlo es en la transformación positiva que generamos en cada paciente. Cada historia de recuperación es un indicador real de que estamos cumpliendo nuestra misión. Hemos acertado en mantenernos fieles a nuestros valores: ética, compromiso, formación continua y trato humano. Apostamos desde el inicio por una medicina moderna, pero fundamentalmente humana. Esa combinación nos ha permitido construir una comunidad de pacientes y profesionales que confían en Fisiobaric no solo como un centro médico, sino como un espacio de esperanza y bienestar.





Calzado hecho a mano

Iris Polo es la fundadora de Cauuer, un emprendimiento en el que plasmó su pasión por la moda y el calzado de calidad. Viene de una familia de artesanos, y ha trasladado todas las bondades del cuero a cada par de zapatillas que elabora.

Fotos: Daniel Yong

¿Cómo nace la idea de fundar Cauuer? ¿Cuál es el concepto?

En un inicio fue en proyecto de universidad donde los actores principales tenían que ser el caucho (CAU) y el cuero (UER).

El uso de estos insumos en su conjunto tendría como resultado un calzado exclusivo para acompañar a los ciclistas de ciudad. Hace cuatro años tomé el nombre prestado para unas zapatillas con un estilo natural y casual. La idea es seguir mejorando y ampliando la gama de productos sin dejar de lado la base de todo que es brindar comodidad y que no se trate solo de una moda momentánea o tendencias, sino que

refleje un estilo de vida donde la prioridad sea la comodidad, el estilo personal y mantener viva una herencia que es el trabajo hecho a mano en Perú.

¿Por qué generar una marca exclusiva para mujeres?

Porque me identifico con todas las mujeres que buscamos vernos bien y a la vez sentirnos cómodas. Felipe (mi padre) me hacía los zapatos durante mi adolescencia, sobre todo cuando el negocio del calzado de cuero en Perú estaba en su mejor momento. Luego, cuando empezó a ingresar al país la competencia del extranjero como el 'hecho en

China o en Brasil' con un menor costo, las cosas cambiaron y mi padre se tuvo que adaptar y dejó de usar el cuero como insumo principal. Lo mismo pasó con las mujeres de mi familia. También nos costó adaptarnos. Pasamos de usar un zapato bonito y de cuero al 100%, a usar lo que encontrábamos en las tiendas de los centros comerciales. Por eso mi foco es cubrir una necesidad en base a mi historia y la de muchas mujeres. Actualmente, me aseguro de usar y probar mis productos antes de lanzarlos al mercado para saber si cumplen las expectativas.



Vienes de una familia de artesanos. ¿De qué manera trabajan los productos que ofrecen en Cauuer?

Vengo de una familia de artesanos donde este tipo de trabajo fue parte de mi niñez y adolescencia. Con el tiempo me comenzó a gustar la moda, compraba revistas y hacía mis primeras ventas de tacones de cuero para las secretarias de mi antiguo trabajo. Decidí dejar toda una carrera profesional para que a mis 35 años comenzara de nuevo en este bonito emprendimiento. Cada par

de zapatillas que hacemos está completamente hecho a mano, desde el corte del cuero hasta el acabado final. Usamos técnicas tradicionales que han pasado de generación en generación, como el cosido a mano, el moldeado en horma de madera y el trabajo con cuero curtido. Lo que buscamos es que cada calzado no solo sea cómodo y duradero, sino que también cuente una historia.

¿En qué se diferencia Cauuer de otros emprendimientos del mismo rubro?

Tratamos de manejar una moda con estilo natural, casual y un poco de sofisticación. También me adapto a las tendencias. Las clientas pueden elegir nuestras zapatillas para uso diario, para usarlas en la oficina o simplemente acompañarlas con sus mejores outfits.

¿De qué forma innovan en el arte del calzado?

Si bien el calzado de cuero es hecho a mano y el objetivo de Cauuer es preservar esta tradición artesanal en nuestro país, la tecnología y la innovación son un acompañamiento imprescindible para el crecimiento de las empresas. En mi experiencia, creo que me tocó lo más difícil: hacer zapatillas de cuero en obra fina. Ahora estamos utilizando la suela de EVA como insumo. Es un desafío no solo para el trabajo artesanal, sino para encontrar



proveedores que diseñen y produzcan plantas con esta materia prima.

¿Qué novedades vienen para la marca?

Este año tenemos un nuevo proyecto que es la implementación de correas de cuero muy a nuestro estilo. Además, está el relanzamiento de 'Una colección básica' que consta de zapatillas y correas básicas para el armario de Mamá y para todas las mujeres que priorizan la comodidad. ¡Estamos de aniversario! Pasaron cuatro años desde que inicié de cero, en pandemia, como muchas emprendedoras que vieron una oportunidad en un escenario difícil. Así que se nos viene un evento bonito a fin de mes.

¿Cómo recibes la evolución de tu emprendimiento durante estos cuatro años y qué consideras

que debe mejorar en el futuro?

Definitivamente, comenzar este proyecto cambió mi vida. Hace cuatro años me encontraba trabajando en una institución del estado y hace tres renuncié para entregarme por completo a mi propia empresa. Al inicio éramos mi maestro artesano Angel y yo. Teníamos claras nuestras intenciones: priorizar siempre la comodidad. Todavía lo tengo a mi lado acompañándome y dirigiendo el taller. Nuestra evolución ha sido completamente orgánica. De hecho, hay muchos procesos que mejorar. Por ejemplo, formar un equipo sólido y estratégico. Digamos que hasta ahora sigo haciéndolo todo y eso tiene que cambiar porque tengo muchas ideas para Cauuer. Si algo aprendí en estos años es tener paciencia y hacer las cosas con amor. Espero no perderlo nunca.





Renueva tu piel

Anthea es un centro de medicina estética antienviejecimiento, rejuvenecimiento facial y corporal en el corazón de Surco. A cargo de la Dra. Vanessa López, brinda diversos tipos de servicios con la más alta y actualizada tecnología, teniendo el soporte y garantía de la profesional especialista con el uso de productos certificados.

Luego del verano, el sol ha dejado estragos en la piel. En esta temporada de otoño-invierno es más propicio recurrir a tratamientos eficaces para mejorar las manchas que se han ido formando a lo largo de este tiempo. En Anthea recomiendan tomar diversos tratamientos según sea el caso de cada paciente. Para esto, la doctora Vanessa López señala el proceso de cada paciente: «Primero, llenamos una historia clínica con antecedentes de salud personal, familiares, alergias o si consume algunos medicamentos, entre otros. El examen físico llega después (tipo de piel y diagnóstico de problema), se evalúa el caso y los posibles tratamientos. En el

caso del antienviejecimiento, se requiere conversar con el cliente para saber cuáles son sus expectativas y al resultado que desea llegar, guiándolo y explicándole si hay limitaciones»

Hay una escala de clasificación (Fitzpatrick) de la piel, que es la respuesta de exposición solar. Luego se procede a dar el cronograma de sus tratamientos, costos y presupuestos. Asimismo, hay una escala de crono envejecimiento (escala de Glogau), la cual mide la flacidez de la piel del paciente. «Estos 13 últimos años los he dedicado a mis pacientes. He notado con mucha alegría que inspiro confianza, pues la ética es mi lema y la veracidad de mis



tratamientos es avalada por constante estudio, lo que inspira mayor confianza y hace que el proceso sea más efectivo», asegura la especialista.

La Doctora Sheiris Vanessa López Alvarado es médico Egresada De La Universidad Rómulo Gallegos. Master en medicina estética, egresada de Baleares España. Tiene una especialización en dermatología por la Universidad de Trujillo con post grado universitario. Cuenta con especialización en láser certificada por la academia de Fotona Láser y Salud de España. Recibe constantes actualizaciones médicas en armonización facial desde Europa (España, Roma), así como Brasil, Argentina y Colombia (Medellín). A continuación, presentamos una lista de los tratamientos modernos,

actualizados y que el centro Anthea ofrece como lo último en tecnología y técnica para lucir una piel radiante y rejuvenecida.

ARMONIZACIÓN FACIAL CON ÁCIDO HIALURÓNICO

Es un producto natural de nuestro cuerpo, por lo que no genera reacciones alérgicas y favorece a la estimulación de colágeno.

- Rellena arrugas y líneas de expresión.
- Rejuvenece la piel. Mejora la apariencia de la piel, haciéndola lucir más joven, suave y flexible.
- Hidrata la piel. Retiene el agua en la epidermis, hidratando de forma natural.
- Mejora el contorno facial.
- Aumenta el volumen de los labios y los pómulos.
- Reduce las ojeras.
- Ayuda a mejorar la apariencia de la nariz.

TOXINA BOTULÍNICA

Es una sustancia que genera relajación de los músculos faciales, mejorando así las arrugas dinámicas como la frente, entrecejo y



patitas de gallo. Ofrece un efecto de tensado con resultados naturales.

- Reduce arrugas. El bótox relaja los músculos que causan las arrugas, logrando un efecto suave y natural.
- Mejora la calidad de la piel, la circulación y la nutrición de la piel.
- Previene arrugas. El bótox preventivo ayuda a mantener un rostro juvenil por más tiempo.
- Rejuvenece y armoniza el rostro. El bótox puede ayudar a rejuvenecer y armonizar el rostro.

BIOESTIMULADORES DE COLÁGENO CON ESPERMA DE SALMÓN - KARISMA - ELÁSTICA - NOVUMA - ELLANSE

- Estimula la reparación de tejidos y la regeneración celular.
- Aumenta las fibras de colágeno y elasticidad de la piel.
- Mejora la hidratación y textura de la piel.
- Antienvjecimiento. Reduce líneas finas y arrugas.
- Favorece la recuperación de la piel dañada por cicatrices.
- Ayuda a reducir las manchas provocadas por el envejecimiento y la exposición solar.
- Unifica el tono de la piel y disminuye la apariencia de manchas y pigmentación.

LIFTING CON HILOS TENSO-RES DE PDO (POLIDIOXANONA) V LIFT PRO

- Se obtiene un efecto lifting inmediato y natural.
- Estimula la producción de colágeno, lo que mejora la textura y la calidad de la piel-



- Reducción de arrugas. Se reduce el pliegue nasolabial, las pequeñas arrugas y la flacidez de la piel.
- Los resultados pueden ser sutiles o dramáticos, dependiendo de los hilos utilizados y de las áreas tratadas.
- Recuperación rápida. El tratamiento tiene un tiempo de recuperación mínimo.
- Material reabsorbible. Los hilos son biocompatibles y el cuerpo los reabsorbe.

PINK GLOW MESOTERAPIA PARA MANCHAS Y CICATRICES

- Hidratación profunda.
- Unifica el tono de la piel.
- Reduce manchas y pigmentación.
- Estimula la producción de colágeno y elastina.

- Mejora la textura, firmeza y apariencia general del rostro.
- Reduce visiblemente pequeñas manchas.
- Disminuye líneas de expresión y arrugas.
- Promueve la luminosidad y uniformidad de la piel.
- Revitaliza y regenera la piel desde el interior.
- Nutre e hidrata la piel.

No dudes en cuidar tu piel con los tratamientos que ofrece Anthea. Entérate de las novedades en sus redes sociales @anthea.pe. Agenda tu cita al 963 906 370 y déjate guiar por las recomendaciones de una experta como la doctora Vanessa Lopez (@dra.vanessa_lopez). Visítalos en Av. Del Pinar 110 int. 101, Urb. Chacarilla. Alt 4 de la Av. Primavera, Santiago de Surco. ¡El cambio empieza por ti!

Jeans para toda estación

Por Claudia Aguilar Valdivia*

Se les conoce como jeans, vaqueros o tejanos en diferentes partes del mundo. Son una de las prendas más versátiles que podemos tener en nuestro closet con estilos diferentes, entre stretch y rígidos, anchos o ceñidos. La historia del jean es la de una prenda de vestir nacida para los trabajadores y que en la actualidad siempre está de moda. Como siempre, vamos por el inicio. El origen de los jeans o pantalones vaqueros es la historia de un tejido. Se sabe que, en el siglo XVI, con este tejido de algodón cruzado muy similar a la sarga, se confeccionaban las prendas para marinero en la ciudad de Génova, aunque los pantalones de entonces no eran todavía los jeans que conocemos. Estaban pensados para durar lo suficiente como para terminar una jornada. El origen de la palabra jeans proviene del nombre francés de 'Génova'.

No obstante, la verdadera revolución no vino hasta los años 30, cuando la marca creó los Lady Levi's, un blue jean tradicional con botones en la bragueta y con mejor adaptación al cuerpo femenino. En 1938, el jean se convirtió en prenda de moda. La revista Vogue publicó un anuncio en el que dos mujeres de la alta sociedad vestían ceñidos vaqueros. Era la llamada moda chic del Oeste Salvaje, que todavía se comercializa. Con el perfeccionamiento en 1912, de la cremallera y sobre todo con los avances que suponían el zipper americano, el vaquero cobró nuevo impulso. Los jeans podían ahora ser cada vez más ajustados. Lo que al principio estaba pensado como prenda obrera, se convirtió poco a poco en objeto de moda apetecido por los modistas. Desde entonces, el vaquero se ha visto sometido a todo tipo de usos y modificaciones.

En 1853, el alemán Levi Strauss tomó la decisión de establecerse en San Francisco y abrir una tienda para vender carpas para mineros. Esta fue la época de la fiebre del oro. Levi notó en esto una oportunidad, pues los mineros necesitaban pantalones resistentes a la ardua labor de minería. El peso de las pepitas de oro hacía que los pantalones se rompieran fácilmente, así fue que Levi aprovechó el material Denim café de las carpas y diseñó un overol a la cintura que fuera durable por su material y resistente a la rudeza del trabajo. En vista de su inesperado éxito, sustituyó en 1860 la lona por una tela algo más fina; la sarga de Nimes, que el inteligente sastre tiñó de azul indigo. Los vaqueros o jeans no sufrieron demasiada evolución en aquella época. A partir del año 1850 se comenzaron a confeccionar los primeros vaqueros duros y resistentes, perfectos para cumplir con el fin concebido, pero con un defecto: su excesivo peso, debido a lo cual se abrían las costuras de los bolsillos. Era un problema, sin embargo, no tardó en ser resuelto. Strauss aprovechó la idea de un colega, Jacob Davis, el inventor del remache de cobre.

El éxito de esta prenda llegó en los años 60 gracias a la industria del cine. Íconos como James Dean o Marlon Brando, símbolos de la rebeldía juvenil, asociaron la imagen del jean a su estilo de vida. En los 70s, el jean se había convertido en una prenda icónica y universal que no distinguía entre sexo, clase o raza. Ya para los 80s, las grandes casas de moda comenzaron a hacer diseños y texturas. Las fábricas introdujeron técnicas de lavado con químicos, y empezaron a fabricarlos con aplicaciones doradas, para acomodarlos a las nuevas tendencias. Así, década tras década, los jeans se convirtieron en un fenómeno y hoy hacen parte de la historia de todos. En lo personal, soy fan de los jeans más rígidos, rectos o mom jeans. Son un must en mi closet.



* Diseñadora de modas.

¡Muy pronto!

la más grande **BARRA CERVECERA**
DE SAN BORJA



Visítanos en:

Av. Agustín de la Rosa Toro 1151, San Borja

**VEN A CEBICHELA Y SÉ PARTE DEL
LANZAMIENTO DE NUESTROS**

**14 CAÑOS DE
CERVEZAS
ARTESANALES**

cebichela
COMIDA MARINA & CERVECERÍA
DESDE 2003





Regalos para mamá

Celebra a mamá en su día especial con el regalo perfecto. En esta guía encontrarás lo ideal para sorprenderla. ¡Feliz Día de la Madre!

1. GM-S2110 G-SHOCK
Precio: **S/1,749.00**
Dónde encontrarlo: Btime.pe
2. Zapatillas Lightblaze Adidas Sportswear
Precio: **S/359.00**
Dónde encontrarlo: adidas.pe
3. Zapatillas Superstar II Adidas Originals
Precio: **S/359.00**
Dónde encontrarlo: adidas.pe
4. Estuche Tous Eau de Toilette
Precio: **S/239.00**
Dónde encontrarlo: perfumeriasunidas.com
5. Cinturón Mujer Levi's
Precio: **S/129.00**
Dónde encontrarlo: www.levi.pe
6. Aretes Selene Dorado Perla Blanca Majorica
Precio: **S/469.00**
Dónde encontrarlo: perfumeriasunidas.com
7. GLX-S5600 G-SHOCK
Precio: **S/739.00**
Dónde encontrarlo: Btime.pe
8. Bolso Mujer Levi's Icon Tote Ov
Precio: **S/149.00**
Dónde encontrarlo: www.levi.pe



PISCO

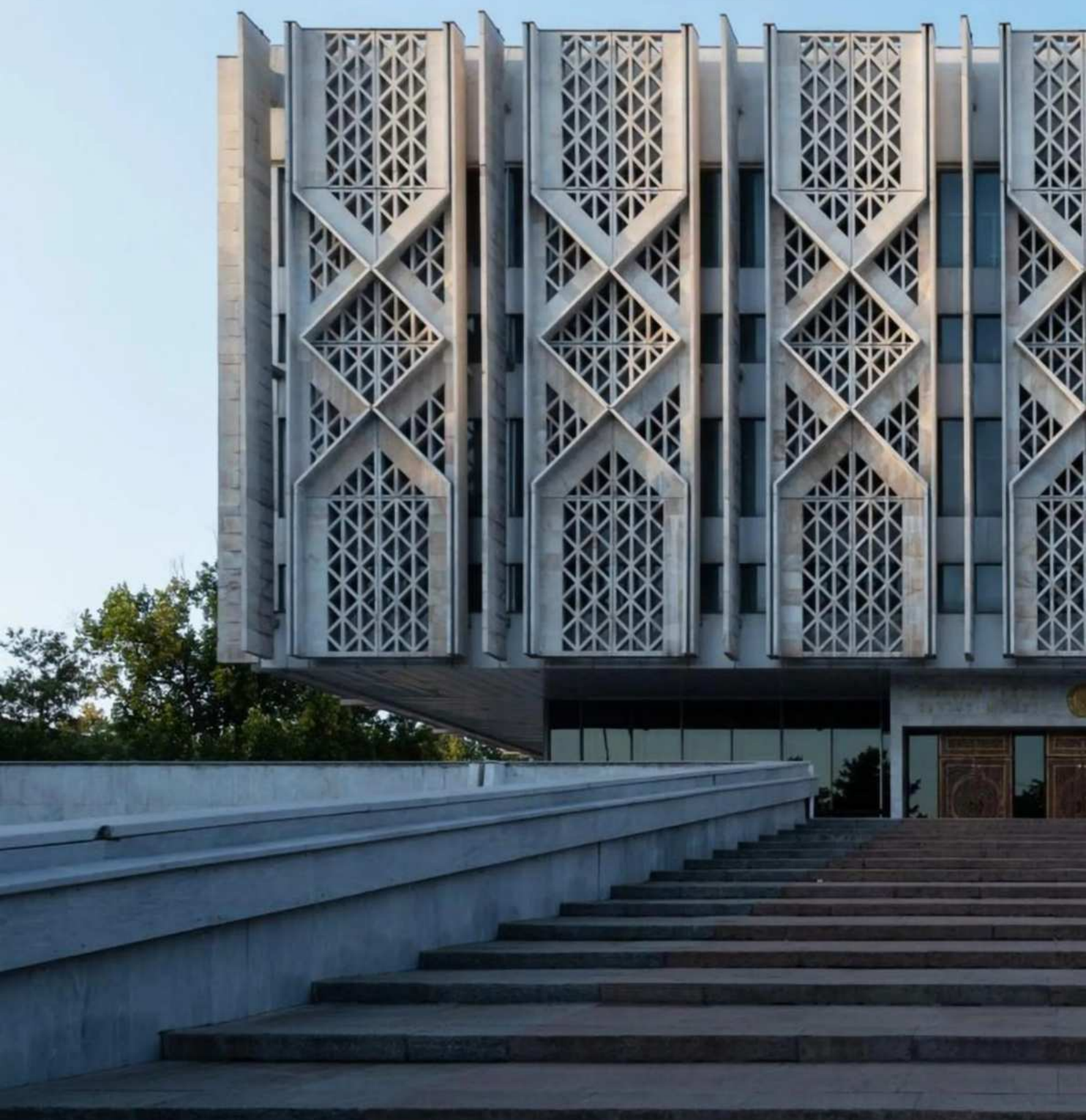
Yanquiza. The desert hamlet. Impenetrable your origin, attractive your nature. Blessed is your Spirit. Nestled between the Peruvian Andes and the Pacific Humboldt; you lay in earnest. Your artisans at work, humbled, steeped in tradition, rooted through the ground, blessed they live within you and Spirited they come out of you.

YANQUIZA

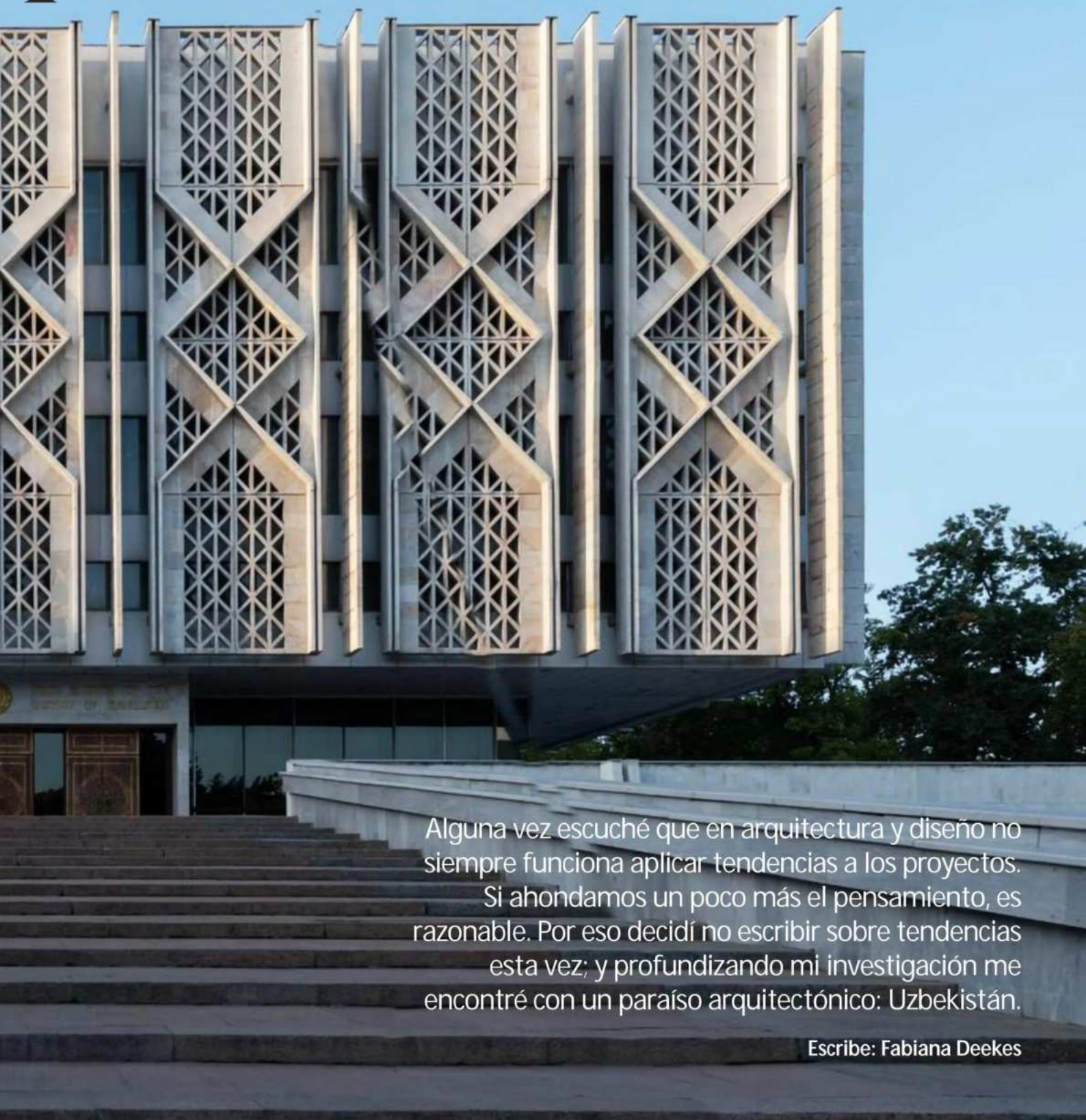


Tomar Bebidas Alcohólicas en Exceso es Dañino.

Paraíso ar

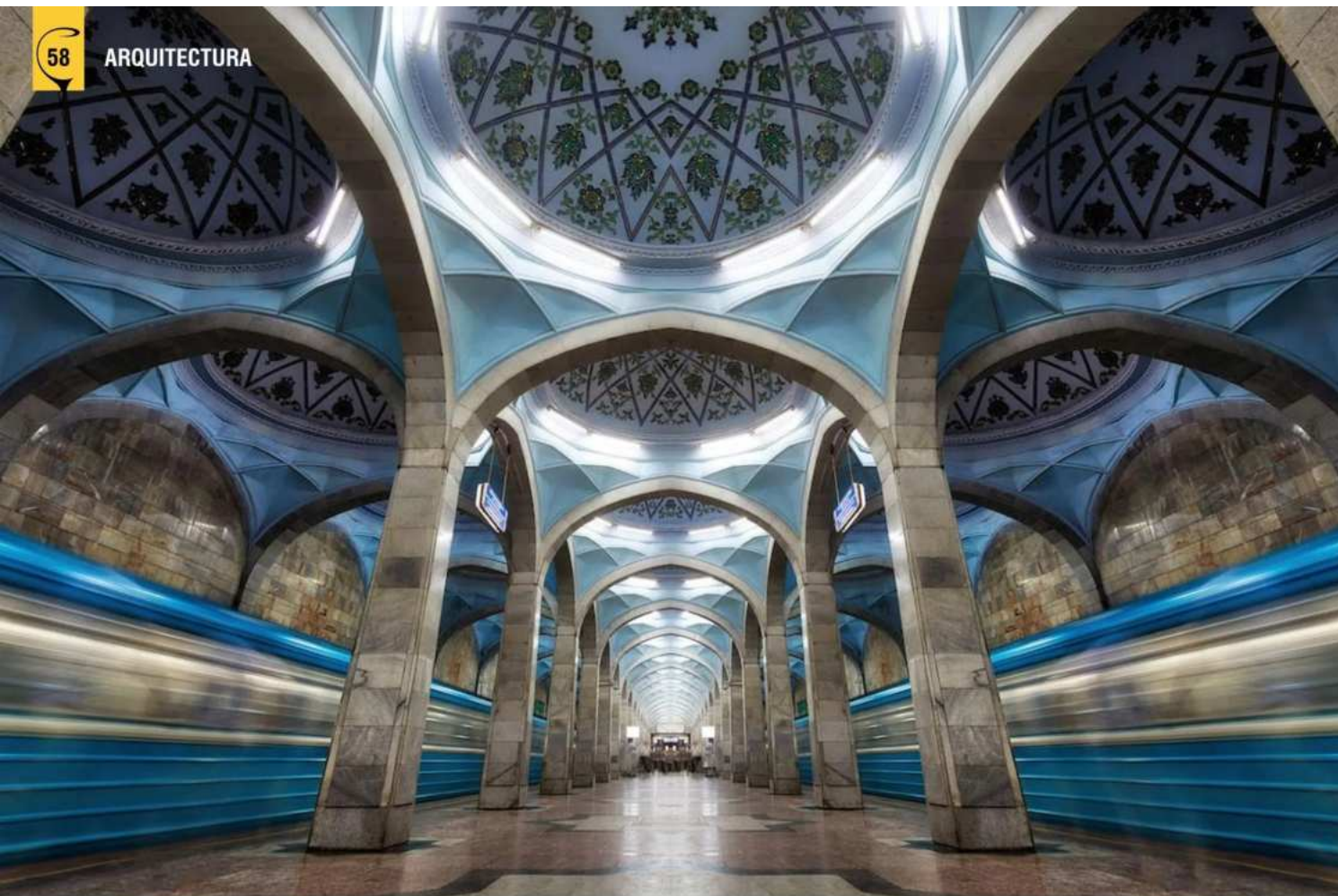


arquitectónico



Alguna vez escuché que en arquitectura y diseño no siempre funciona aplicar tendencias a los proyectos. Si ahondamos un poco más el pensamiento, es razonable. Por eso decidí no escribir sobre tendencias esta vez; y profundizando mi investigación me encontré con un paraíso arquitectónico: Uzbekistán.

Escribe: Fabiana Deekes



Llegué, por casualidad, leyendo sobre arquitectura actual, y terminé fascinada por un país que logra armonizar diseño tradicional, estructuras originales y un entendimiento casi intuitivo de su entorno natural. Uzbekistán no solo acoge herencias de su pasado islámico y soviético, sino que las integra en un lenguaje arquitectónico que se rehace a sí mismo constantemente, sin perder su centro.

Ubicado en Asia Central, sin salida al mar y con un clima desértico continental, Uzbekistán ha tenido que pensar siempre en función del sol y del calor. La arquitectura, lejos de responder solo a una estética o a un legado espiritual, es también una solución a las exigencias de su paisaje.

Es un país que se construyó con sombra, con ventilación natural, con bóvedas y con cúpulas que no solo apuntan al cielo por devoción, sino por lógica climática.

Uno de los recorridos inevitables es por Samarkanda, Bujará y Khiva, tres ciudades que fueron nudos fundamentales en la Ruta de la Seda. Allí, el espacio urbano parece haber sido pensado desde la idea del intercambio: las madrasas, los caravanserais y los bazares domados, llamados toki, no son monumentos aislados, sino parte de un ecosistema. Los edificios respiran juntos.

En Samarkanda, por ejemplo, el conjunto de Registán se impone con una teatralidad que no se siente opulenta, sino necesaria. Las tres madrasas -Ulugh Beg,

Sher-Dor y Tilya-Kori- enmarcan una plaza que parece abrirse al universo. Cada fachada está recubierta de mosaicos que, vistos de cerca, revelan no solo belleza, sino conocimiento: geometría, proporción, ritmo. Esta arquitectura no grita. Resuena.



En Bujará, en cambio, la escala cambia. Las estructuras parecen más compactas, más cercanas al peatón. Es allí donde uno entiende mejor el uso del ladrillo cocido, las cúpulas que suavizan el calor y los patios internos que generan microclimas. Los espacios no se imponen, se habitan. Y la arquitectura se mezcla con lo cotidiano: un vendedor de pan junto a una mezquita del siglo X, un taller de textiles dentro de una madrasa.

La ciudad de Tashkent, la capital, merece un capítulo aparte. Su historia está marcada por un terremoto devastador en 1966, que dio lugar a un laboratorio urbano. Lo que siguió fue una ola de reconstrucción liderada por arquitectos soviéticos, que vieron en la ciudad una oportunidad para experimentar. Surgieron así obras de brutalismo, modernismo oriental, y futurismo socialista, todas bajo un cielo que, desde entonces, aprendió a convivir con bloques de concreto.



Este pasado reciente ha generado tensiones. Mientras que parte de la población más joven prefiere vivir en edificios nuevos, con estilos globalizados y funcionales, otros luchan por conservar los símbolos del siglo XX, incluso si son incómodos. En Uzbekistán, reimaginar la identidad colectiva no es un ejercicio decorativo, es una necesidad.

Pero quizás el aspecto más interesante de la arquitectura uzbeka hoy es cómo ha sabido abrirse al mundo sin borrarse a sí misma. Nuevas obras, algunas en manos de oficinas internacionales como la del difunto Zaha Hadid o Tadao Ando, se están desarrollando dentro de una visión estratégica. Proyectos como el de Olympic City, concebido para los Juegos Asiáticos de la Juventud 2025, son una muestra de cómo el país

quiere posicionarse globalmente sin dejar de contar su propia historia.

Mientras tanto, el gobierno impulsa un ambicioso programa de restauración patrimonial. En palabras de Gayane Umerova, presidenta de la Fundación de Desarrollo del Arte y la Cultura de Uzbekistán, 'preservar y restaurar estos tesoros arquitectónicos posiciona al país como un destino cultural global'. Lo cierto es que, al recorrer sus ciudades, esa intención se vuelve evidente. Uzbekistán no es un museo al aire libre. Es un cuerpo vivo. Su arquitectura está tejida entre el pasado islámico, las huellas soviéticas, el calor seco del desierto y las aspiraciones de futuro. Visitarlo no es solo mirar edificios; es observar cómo una nación conversa consigo misma a través del espacio.

Explorando más de Chile

Chile es más que sus galardonados vinos. Cuenta con una gastronomía de nivel, majestuosas atracciones y una oferta turística que realmente vale la pena. Si lo estás considerando como tu próximo destino, te contamos todo lo necesario para un viaje inolvidable.

Escribe: Valeria Burga



Chile es un destino que me faltaba en la lista de viajes realizados. Como sommelier, mi intención inicial era recorrer bodegas y seleccionar los mejores vinos para traer a Perú, sin embargo, descubrí que tienen más para ofrecer. En pocos días lograron sorprenderme. Si bien fuimos antes de su vendimia que tiene lugar del 25 al 27 de abril, aprovechamos para apreciar y disfrutar otras bondades del país. Recorrimos el Centro Histórico, perfilado con el Palacio de la Moneda, su imponente Catedral y arquitectura impecable ante cualquier turista.

En la ciudad también destaca Sky Costanera, el mirador más alto de Latinoamérica. Una vista panorámica de aproximadamente 300 metros de altura, ubicado en el piso 61 y 62 del Centro Costanera en Providencia. Si tengo que destacar algo de Chile es el orden tanto en el tránsito como en sus calles. Esto permite trasladarte a cualquier punto sin ningún problema, sobre todo en el metro, bastante eficaz en cuanto a tiempo y costos. Otra atracción para conocer es el Cerro San Cristóbal. Vas en teleférico y vuelves en funicular. Excelente spot de fotos. Puedes aprovechar en comprar diversas artesanías.



boutique y de pequeña producción. El destino fue Alyan, una firma familiar que nos ofreció seis vinos de su portafolio, sumado a una visita a la bodega y una cena con sus etiquetas ícono. Creo que es una buena apuesta para quien quiere conocer una bodega a detalle y entender cómo se produce un vino. Desde el punto de vista turístico, se lleva todos los puntos. Buena experiencia.



La oferta gastronómica estuvo a la altura. En el Centro Histórico estuvimos por Maco Polo, un restaurante con terraza donde probé el pastel de choclo, uno de sus platos más populares. Si buscas una propuesta de alta gama, te recomiendo Las Cujas en Vitacura, incluido en el 50 Best de Latinoamérica. El ambiente es bastante acogedor, la fusión de pescados y mariscos vale la pena, así como el maridaje que realizan con vinos que se adaptan a cada plato.

Esperé con ansias el día para recorrer las bodegas. No podía faltar Concha y Toro, uno de los cuatro grupos más importantes de la industria vinícola chilena. Conozco casi todos sus vinos, pero fue distinto apreciarlos en su lugar de origen. La bodega es majestuosa por dentro y por fuera, incluso en la parte subterránea donde te narran la historia de Casillero del Diablo, una de sus líneas mainstream. Por allí probamos un Marqués

de Casa Concha, un Diablo y el Terrunyo. Tienen una tienda de merchandising que me encantó. Ideal para profesionales y aficionados de la marca. Traje varias cosas, de las que destaco las botellas de Diablo que no llegan a Perú.

Los buenos vinos en Chile son infinitos. Por eso teníamos que hacer un contraste con una viña que produzca etiquetas más artesanales, mejor definidas como



Las propuestas campestres me gustaron. Una de ellas fue La Vaquita Echá, con una oferta netamente chilena donde probé su pisco, las carnes locales que están muy buenas y un vino artesanal propio del restaurante. Hay música y danzas en vivo. Una manera de resumir lo que es Chile a través de una experiencia gastronómica. También me encantan los steakhouse, así que debíamos venir a alguno. Casa Bosque parece un cuento encantado. Tiene mucha historia y carnes que te impresionan en cada bocado. La entraña Angus junto al vino Tarapacá de etiqueta azul fueron una de las mejores cosas de este viaje. Mi restaurante favorito y el que recomendaré constantemente.

No puedo irme de un país sin hacer un deporte extremo. El instinto de aventura nos llevó a subir a una balsa para hacer un poco de rafting. Fue maravilloso de inicio a fin. Vas recorriendo



el río, apreciando la naturaleza, pero con la adrenalina al máximo. En fin, Chile me dejó muy buenas impresiones. Encontré esta oferta turística gracias a Sernatur (Servicio Nacional de Turismo). Puedes viajar en Sky Airline, la mejor opción calidad-precio, y hospedarte en Le Meridien de Marriott Bonvoy. La

atención es realmente buena y está cerca a todos los puntos importantes para tu viaje. Volveré sin dudarlo. Esta vez para visitar las bodegas que me faltaron y descubrir nuevas aristas de su gastronomía. Un agradecimiento especial a Chile Travel por todo lo vivido en esta travesía.



Daniél Candle
07x10 Grey
US\$30.00



Wood Filer **US\$50.00**



Adorno Pájaro Ivory S
US\$45.00

Decorar con identidad

Encuentra piezas exclusivas para cada rincón de tu hogar. Visita Veralima Store en Miraflores (Ca. Mariano Odicio 490, Miraflores) y transforma tus espacios con elegancia.

Meyer Alto **US\$67.00**



Lámpara sobremesa Metric
US\$650.00

Espejo Orgánico Negro Sil M
US\$380.00



Jarrón Blueberry Dolomite 30 cm
US\$110.00



Cojín Merci Multi 60 cm
US\$50.00

Amelia



CHARDONNAY

QUEBRADA SECA / D.O. VALLE DEL LIMARÍ



MEJOR CHARDONNAY

COSECHA 2023,
WINE SPECTATOR

Con su cosecha de 2023,
Amelia se convierte en el
'Mejor Chardonnay de
Chile', al recibir histórica
puntuación de 93 puntos en
Wine Spectator, la
calificación más alta otorgada
a un Chardonnay chileno.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

MÁS ALLA DE UN D

El teatro guarda una esencia mágica, especial y enigmática. ¿Qué es lo que lo hace tan peculiar? La actriz Connie Chaparro nos brinda detalles de su nueva obra, «Desnudos».

Escribe: Samuel Hurtado Cárdenas



ESNUDO

La palabra desnudo puede dejar mucho a la imaginación, pero qué sería de la imaginación si no le damos un sentido u horizonte. La obra lleva de por sí un nombre que despierta varias interpretaciones, aunque deja en claro que hay mucho más allá que un cuerpo desnudo. Es una obra bien tratada, trabajada y ejecutada correctamente desde su guion hasta el punto de actuación, ya que lo sacan adelante actores y actrices con una amplia experiencia en las tablas. Una vez más demuestran que el arte no ha muerto.





Pudimos conversar en exclusiva con la actriz nacional Connie Chaparro, quien nos contó un poco más sobre la obra y lo que busca transmitir. «Desnudos para mí ha sido un gran desafío, incluso desde que obtuve el guion. Sabía que era un paso hacia adelante y que de una u otra manera me haría afrontar nuevos retos», comenta. Para Connie, una actriz con bastante recorrido y gran performance en nuestro país, este desafío iba más allá de mostrar el exterior, pues hay mucho más en el interior que el espectador debía conocer al momento de ver la obra.

«Los actores usamos nuestro cuerpo y, si es algo muy bien cuidado y con un buen texto, bienvenido sea. Es una obra realista, se dicen cosas bastante fuertes, directas y es súper interesante. Creo que la gente se va a identificar. Acá no se disfraza nada y se dicen las cosas de frente. Va mucho más allá que ver un desnudo, sino con desnudar el alma, desnudar situaciones, con desnudar las cosas que uno siente, enfrentarse a sus miedos. Digamos que es una comedia seria con un toque picaresco. El título llama la atención y genera muchos comentarios», indica.



Algo que en demasía le agradó fue la experiencia de trabajar con grandes talentos como Ismael La Rosa, Virna Flores, Renato Bonifaz y Fernando Niño. «Desde que empezamos con los ensayos se sintió la buena vibra y el deseo de hacer las cosas muy bien por parte de cada uno. Otro punto a favor fue que, a diferencia de otras oportunidades en donde solo conoces el teatro unas horas antes de mostrar la obra, en el Marsano tuvimos la oportunidad de ensayar una y otra vez ejerciendo una convivencia muy bonita. Fue un plus de todas maneras», enfatiza.

Desnudos está escrita por la alemana Doris Dörrie, una talentosa y experimentada dramaturga que nos muestra una mirada

crítica a las relaciones humanas que existen dentro de nuestra sociedad, pero que muchas veces resultan ser más complejas de lo que creemos. ¿Qué es el amor? ¿Existe el amor verdadero? ¿Es el amor la fórmula de la felicidad? «Nosotros nos preparamos para dar lo mejor en cada escena y hacer pasar al público un gran momento. Desde nuestro debut en el Marsano nos hemos sentido muy felices de poder oír los aplausos del espectador y saber

que valoran lo que hacemos»

«Quienes deseen sumergirse en este rubro, deben ensayar desde muy pequeños. Parte del proceso es el error y ensayo. Si esto te apasiona lo vas a lograr», culmina. Puedes encontrar las funciones de Desnudos en los siguientes horarios: miércoles, jueves, viernes y sábados 8:00 p.m. y domingos 7:00 p.m. en el Teatro Marsano (C. Gral. Suárez 409, Miraflores).





Lláname Mamá

Emilia Drago, conocida por su carisma y talento en las artes escénicas peruanas, vuelve este 07 de mayo con una nueva temporada de su exitoso unipersonal Lláname mamá, el show. La obra, que tendrá lugar en el teatro de la Municipalidad de Surco, promete una experiencia única que combina risas, reflexión y una conexión especial con el público.

Escribe: Juan Pablo Robles

Este espectáculo es un homenaje a la maternidad, visto desde una perspectiva divertida, honesta y profundamente personal. Con su característico humor, Emilia explora los retos y las alegrías de ser madre, ofreciendo a los asistentes una representación cautivadora de esta etapa tan transformadora de la vida. Sin embargo, lo que hace a esta obra aún más especial es su historia de origen: nació en plena pandemia, un tiempo de incertidumbre que inspiró a la actriz a adaptar su creatividad a nuevos formatos.



«La maternidad en la pandemia fue un gran reto. Creo que, por mis hijas, me volví muchísimo más fuerte, y fue en ese contexto que surgió este unipersonal. Sentí la necesidad de compartir mis experiencias y conectar con otras mamás que también estaban dando a luz en esa época difícil», comparte. Durante los confinamientos, Llámame mamá, el show comenzó como una obra virtual, aprovechando al máximo las herramientas tecnológicas disponibles. Emilia, desde su casa, usaba luces, cámaras y sistemas de edición en vivo para transmitir el espectáculo, mientras la dirección y el equipo técnico trabajaban a distancia. «La

tecnología nos sirvió muchísimo. Fue una herramienta de expresión que nos ayudó a mantenernos vivos, a quienes vivimos del arte», reflexiona.

La evolución de la obra, de su formato virtual al teatro presencial, marca no solo un regreso triunfal a los escenarios, sino también el compromiso de Emilia con el público y su arte. Este esfuerzo, que representa el poder transformador de las artes escénicas, llega en el mes de la madre como un recordatorio de la importancia de celebrar las historias de las madres y honrar su papel en nuestras vidas. Llámame mamá, el show también refleja la cone-

xión entre la maternidad y el arte en su vida. «Ser madre te da un mundo enorme que puedes plasmar en tus personajes. En esta obra, exploro tanto lo que significa ser madre como ser hija, porque ambas experiencias están profundamente conectadas», explica. Este vínculo íntimo y emocional está presente en cada detalle del espectáculo, desde los relatos cargados de humor hasta los momentos de reflexión que invitan al público a conectarse con su propia historia.

La maternidad, como tema central del unipersonal, también le ha permitido a Emilia abordar temas sensibles como los cam-

bios físicos después del embarazo, la depresión posparto y los desafíos de equilibrar la vida familiar y profesional. «Ser madre es increíble y también un absoluto caos. A veces sentimos culpas y dudas, pero si vemos a nuestros hijos felices, sabemos que estamos haciendo las cosas bien», dice Emilia con una sonrisa. Este mensaje empático y realista es uno de los pilares de su obra, que invita a madres, hijos y familias a reír, reflexionar y celebrar juntos.

En escena, Emilia da vida a seis personajes distintos, utilizando técnicas de clown, teatro del absurdo, máscaras y stand-up comedy. La inclusión de música

en vivo y canciones originales añade un toque especial a la experiencia, enriqueciendo aún más la puesta en escena. Cada elemento del espectáculo está cuidadosamente diseñado para ofrecer un equilibrio entre la diversión y los momentos íntimos que conectan profundamente con la audiencia. Además, Llárame mamá, el show es un testimonio de la resiliencia y la creatividad que marcaron la pandemia. Emilia demuestra que, incluso en los momentos más difíciles, el arte puede transformar la vida cotidiana en historias que resuenan con todos. «El teatro es un espacio mágico, donde podemos reflexionar, conectarnos con nues-

tras emociones y, por supuesto, reírnos de todo ello», afirma.

Las funciones de Llárame mamá, el show se llevarán a cabo los miércoles de mayo en el teatro de la Municipalidad de Surco. Las entradas ya están disponibles en Joinnus, una plataforma en línea que facilita la compra rápida y segura, para que ningún espectador se pierda este emocionante espectáculo. El estreno, este 07 de mayo, marcará un hito especial en el mes de la madre. Con su autenticidad y talento, Emilia ha convertido el caos de la maternidad en arte y risas, recordándonos que ser mamá es, sin duda, el papel más desafiante y divertido de todos.



ANSIEDAD EN ESCENA

Con una entrega conmovedora sobre las tablas, Alexandra Graña deslumbra al público en su reciente papel en el musical «Querido Evan Hansen», que se estrenará el próximo 10 de mayo en el teatro NOS PUCP.

Escribe: Sara Ríos

Bajo la dirección de Roberto Ángeles, «Querido Evan Hansen» es una obra que relata la vida de un adolescente llamado 'Evan', quien sufre de trastornos de depresión y ansiedad. Esta nueva puesta en escena presentará a un elenco de lujo, entre ellos Alexandra Graña, destacada actriz de teatro, televisión y cine.







La artista peruana reveló que se reencontró con el director Roberto Ángeles después de 38 años. «Me está volviendo a dirigir. Es muy lindo eso», dice. En el musical contaremos con la participación de Rossana Fernández Maldonado, Paul Martín, Ítalo Maldonado, Arianna Fernández, Martín Velásquez, Matías Spitzer y Alejandra Egoavil. «Estamos rodeados de jóvenes muy talentosos», destaca sobre el desempeño de sus compañeros. Para Alexandra, formar parte del equipo de actores en la obra es un desafío, ya que aborda temas importantes para la sociedad. «A lo largo de mi vida estuve muy conectada con la ansiedad y también tengo personas cercanas que sufren de depresión. Estos tipos de temas tocan una fibra muy honda», confiesa.

Con la producción de Denisse Dibos, el musical resalta la importancia de la comunicación de la salud mental. Esta obra va dirigida a jóvenes y adolescentes mayores de 14 años. Aborda el tema desde un punto de vista fácil de entender para los chicos. Por ello, Graña cuenta que aprendió mucho de esta puesta en escena. «He aprendido que por más que te sientas sola, hay varias personas que están pasando lo mismo que tú. Es importante invitarlos a conversar». También rememoró un episodio cuando le diagnosticaron dicha

enfermedad. «Recuerdo que, cuando fui diagnosticada con ansiedad, no entendía bien todos los síntomas. Cuando me conecté en Facebook con personas que padecían lo mismo, fue muy reconfortante»

Por otro lado, comenta la importancia de la comunicación de los padres con sus hijos. «Invito a los colegios a que puedan comunicar a sus alumnos y padres de familia para que vean la obra. Estoy segura de que después de verla saldrás conversando con tu hijo. Es muy importante generar esa comunicación entre padre e hijo», destaca. El musical estará en cartelera desde el 10 de mayo al 13 de julio en el teatro NOS PUCP.

Alexandra Graña profundiza su amor por el teatro y recalca la importancia de consumirlo. «Es nuestra forma de comunicación. Es un procedimiento, es identificarse, desahogarse, abrazarse o simplemente distraerte». La artista afirma que este año estará presente en el teatro, ya que tiene proyectos pactados. «Acabo de finalizar la obra 'Madres'. Ahora estaré en 'Evan Hansen' por una extensa temporada. Luego participaré en la obra 'El cuarto de Verónica'. En las mañanas me dedico a mi emprendimiento 'Amorevole', donde realizo manualidades de cocina», sentencia.



Nada que recordar

Micaela Pesantes Villa es Bachiller en Ciencias Sociales con mención en Economía por la Pontificia Universidad Católica del Perú (2001) y máster en Professional Studies del Tisch School of the Arts por la Universidad de Nueva York (2009). Cuando tenía diecisiete años, representó a Perú en el Li Po Chun United World College of Hong Kong. Ha llevado talleres de escritura con Johann Page, Katya Adaui y Ricardo Sumalavia. Su escritura explora temas como la migración y la feminidad.

Escribe: Valeria Burga

Fotos: Enrique Oré



¿Cómo abordaste el camino de la escritura? ¿Cuándo surgió 'Nada que recordar'?

En 2008, cuando estaba en Nueva York, la idea de escribir comenzó a llamarme la atención. Empecé oficialmente en 2018. Siempre fluyó. 'Nada que recordar' era, en principio, un cuento fantástico. Mi profesor me dijo que no iba por allí la idea. Exploré otros métodos de escritura y así surgió la raíz de esta novela. Me tomó alrededor de dos años.

¿Por qué abordar el tema de la Reforma Agraria?

Es una etapa crucial para Perú que tuvo impacto en la vida diaria de las personas que radicaban en ese contexto. Ello desencadenó muchas cosas que no se pueden controlar, tales como migrar, estudiar, las relaciones sociales, etcétera. He escuchado muchas historias de este tipo durante los 80s cuando no había luz ni agua. Al haber estudiado Economía, llegué a conectar con estos sucesos porque todo es cíclico en el país. Me pareció idóneo abordarlo en

un libro, con un personaje que atraviesa estos conflictos, sus impactos y la toma de decisiones a raíz de ello.

¿Cuál es la reflexión principal que debemos extraer de esta novela?

Es una búsqueda de identidad, pues en la sociedad actual hay muchos filtros de ¿quién soy? ¿Cómo me ven? ¿Por qué estoy aquí? Todo nuestro futuro radica en el pasado que vivimos. Muchas cosas están metidas en los papeles viejos, en lo que las generaciones anteriores nos dijeron y lo que entendemos de ello.

"SE BUSCA UN FINAL FELIZ"

MARIA LUISA DEL RÍO

Editorial: Planeta

Año: 2025

Categoría: Relatos

S/.49.90



"TRANSFORMA TU DOLOR EN SABIDURÍA"

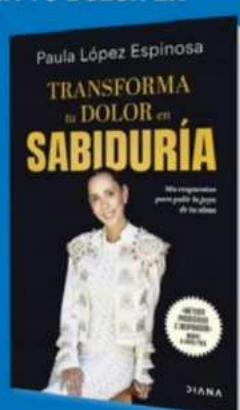
PAULA LÓPEZ ESPINOZA

Editorial: Diana

Año: 2025

Categoría: Autoayuda

S/.69.90



"NADA QUE RECORDAR"

MICAELA PESANTES VILLA

Editorial: Planeta

Año: 2025

Categoría: Novela

S/.39.90





La mejor sazón Trujillana



📍 Av. Daniel Alcides Carrión #354, Trujillo

Reservas: 950116610

TIGUAN

El nuevo Tiguan llega al país con un diseño renovado, mayor nivel de tecnología y presencia premium. Con este nuevo ingreso, Volkswagen fortalece su presencia en el

La firma alemana presentó el nuevo Tiguan, la tercera generación del SUV más icónico de Volkswagen. Este nuevo modelo ingresa al mercado nacional con una propuesta completamente renovada que combina un diseño más sofisticado, tecnología de vanguardia y un enfoque más premium, sin perder el ADN que lo convirtió en un referente de su segmento. La presentación ante la prensa nacional se llevó a cabo el 22 de abril en el restaurante La Cuadra de Salvador, donde pudieron conocer de cerca la nueva apuesta

de Volkswagen. También estuvo presente el destacado conductor y actor, Gian Piero Díaz.

«Estamos muy entusiasmados con la llegada del nuevo Tiguan. Este modelo representa un hito para Volkswagen, ya que es una pieza clave dentro de nuestro portafolio de SUV. Con esta propuesta completamente renovada, que incorpora un diseño más moderno, mayor equipamiento y tecnología más avanzada en seguridad e infotainment, no solo apostamos por ofrecer un portafolio más premium, sino también alcanzar a un públi-

ICÓNICO

Con un diseño completamente tecnológico y un enfoque más fresco, Volkswagen refuerza su segmento SUV.





co que valora una experiencia de conducción más sofisticada y tecnológica», señala Verónica Baca, Gerente de Marca de Volkswagen Perú.

Con más de 7 millones de unidades vendidas a nivel mundial, el Tiguan destaca como uno de los modelos más representativos de la marca en el segmento SUV. En el mercado peruano, este SUV representa en promedio el 15% de las ventas totales de la marca aproximadamente, lo que reafirma su relevancia dentro del portafolio local. Además, es un vehículo que tiene gran aceptación en ciudades del interior del país como Trujillo y Arequipa. «En Volkswagen buscamos repetir esta historia de éxito en Perú. Con la llegada de esta nueva generación, más moderna y elegante, proyectamos cerrar el 2025 con un aproximado de 400 unidades vendidas», agrega la ejecutiva



El nuevo Tiguan ha sido diseñado tomando como referencia los modelos más emblemáticos de Volkswagen, combinando la versatilidad y confort característicos de la marca con una propuesta más elegante y moderna. A nivel exterior, presenta un diseño más robusto y elegante, que integra la tecnología IQ.Light para una iluminación más precisa e inteligente. Además, incorpora la plataforma MQB Evo, que aporta mayor flexibilidad estructural y permite una mejor distribución del espacio interior, optimizando la habitabilidad y el confort para todos los ocupantes. Los



aros, atributo importante para los exigentes clientes que buscan un SUV de finos acabados, están disponibles en 18 y 19 pulgadas, con atractivos diseños.

Bajo el capó, el nuevo Tiguan cuenta con el eficiente motor 1.4 TSI turboalimentado de 150 HP y 250 Nm, que sumado a la incorporación de una transmisión DSG de 7 velocidades, mejora el rendimiento y brinda una experiencia de conducción más dinámica y eficiente. El interior ha sido completamente renovado, con materiales de alta calidad, acabados más refinados y un nivel de equipamiento superior. Destaca su avanzado sistema de infotainment, con pantallas de hasta 15 pulgadas, así como una notable mejora en los sistemas de asistencia al conductor, que elevan la experiencia de manejo y la seguridad a bordo.

El asistente de voz IDA, disponible en todas las versiones del nuevo Tiguan, asegura poder interactuar con el vehículo de una manera más personal e inmediata, algo novedoso y útil para conductores prácticos. Del mismo modo, esta nueva generación prescinde de la tercera fila de asientos para priorizar el

confort y la amplitud de los pasajeros. Tiguan está disponible en el mercado peruano en dos versiones: Life y R-Line, y podrá adquirirse en los 19 puntos de venta de Volkswagen a nivel nacional. Los precios oscilan entre USD 36,790 (S/ 136,123) y USD 44,490 (S/ 164,613), respectivamente.



La chica del vino y +

Por María Elena Cárdenas
*Sommelier WSET 3



S/.49.90



**HEREDEROS DEL
MARQUÉS DEL RISCAL ROSADO**

Un rosado de la afamada bodega Marqués de Riscal, blend de Tempranillo y Viura. Un vino con hermoso color rosado brillante, aromas intensos de ciruela roja, frambuesa, fresa y notas cítricas de toronja rosada y flores. En boca presenta una rica acidez y un largo final. Este es un vino que puede ser tomado solo, pero lo elegí para acompañar los diferentes platos de comida china y sus variados sabores sin necesitar varios vinos para complementar cada uno de ellos. Lo pueden conseguir en supermercados y online en www.perufarma.com.pe

S/.160.00



**SIN REGLAS
ASSEMBLAGE 2020**

Este vino de la bodega Sin Reglas Wine, tal como dice su nombre, está hecho sin reglas que impidan cambiar o evolucionar, sino que sea el mejor vino que se pueda experimentar cada año. Este blend de Cabernet Franc, Merlot, Malbec y Cabernet Sauvignon con 12 meses de paso por barrica francesa, nos presenta un vino corpulento e intenso y de largo final, con notas de frutos rojos y negros maduros, compota de ciruelas y vainilla, butterscotch, canela, nuez moscada, chocolate amargo con un tanino sedoso y dulce. Un vino para acompañar una rica parrilla bien argentina, pero también para comerlo con los que nos provoquen, así, sin reglas. Lo consiguen en la tienda Concepto Placer y online a través de su página www.conceptoplacer.com

S/.68.00



CISPLATINO TANNAT

Tannat es una uva originaria de Madiran, Francia, que encontró en Uruguay su lugar en el mundo. Una uva de color profundo y nivel de taninos alto que necesitaba largos periodos de tiempo de envejecimiento para poder ser suavizados, pero que con las técnicas de vinificación actuales permite producir vinos de taninos suaves y maduros. Desde el departamento de Canelones en Uruguay, nos llega este vino creado por la familia de origen italiano, Pisano. Un vino con marcados sabores a frutos negros, donde la mora es la que predomina. Un pequeño paso de 3 a 4 meses por barrica francesa brinda un ligero toque ahumado y especiado. Este es un Tannat amigable para ser disfrutado pronto. Lo probé con algo sencillo como unas empanadas de carne y también creo que funciona muy bien con un costillar dorado de cordero a la arequipeña. Lo consiguen escribiendo al +51 987 586 431.

Llegó mayo con los días más fríos. Por eso, en esta columna incluimos un fortificado, un rosado que nos brinda versatilidad, tres tintos varietales de Argentina, España y Uruguay, así como un blend argentino. Les invito a disfrutar de los vinos de este mes.



PROTOS 27



**TAN SOLO MALBEC
2021**



**ZUCCARDI MALAMADO
MALBEC**

Probamos el Protos 27, vino que rinde un reconocimiento a los 11 fundadores de Protos, famosa bodega de Ribera del Duero. Es un 100% tinta país (como se le llama a la Tempranillo en esta zona) proveniente de vides de más de 50 años. Pasa por una fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés, donde luego será criado por un mínimo de 16 meses y 12 en botella. Un vino lleno de complejidad con notas de fresas, frambuesas, ciruelas rojas y negras, moras, arándanos, higos, tostados, chocolate, dulce de leche, vainilla, regaliz, ahumados. De taninos dulces y un largo final. Lo probé con un poco de jamón curado y queso manchego de 6 meses. Como era de esperarse, funcionó muy bien, pero al día siguiente lo maride con un estofado de carne de res y la experiencia fue muy buena también. En general, es un vino para maridar con carnes como res, cordero en diferentes formas y con quesos curados. Pueden conseguirlo en la página de Perufarma y en licorerías especializadas.

Malbec de tres lugares diferentes del Valle de Uco (Chacayes, Gualtallary y Altamira) se unen para dar vida a este vino que es el proyecto personal de Ciro Martínez, líder de la banda Ciro y Los Persas, y el enólogo Andrés "Mono" Vignoni, dos amigos unidos por la música y el vino. Un Malbec de color profundo en nariz y boca lleno de frutos negros, moras, arándanos, ciruelas negras, con notas especiadas de canela, clavo, chocolate negro, cafés propios de los 12 meses de paso por barrica francesa. Jugoso en boca, pero perfectamente equilibrado con la frescura que nos recuerda lo que se siente cuando uno está cerca de las montañas. Para acompañar una parrilla sin duda, aunque también marida perfectamente con unas pastas cremosas con champiñones y hongos secos que preparamos en casa. Con un queso muy curado o un queso azul también funciona muy bien. Encuéntralo en Almendarez, Gourmet Xperience y Viavinum.

Este vino de la afamada bodega Zuccardi es el primer vino fortificado de Argentina. Los vinos fortificados son encabezados con alcohol vínico, lo que permite tener azúcar alta. Este vino contiene 122 gramos por litro y un 18% de volumen de alcohol. Además, es añejado durante 24 meses en barricas de roble francés. Un vino de color púrpura con una nariz de aromas muy intensos a mermelada de ciruelas, higos, moras. En boca la mermelada está presente, además de nueces y especias como canela y clavo. Sedoso y de cuerpo medio, rica acidez que equilibra el dulzor y un largo final. Un vino rico para maridar con un queso azul o queso curado. Del mismo modo, postres como un helado de vainilla y una torta de chocolate. También sirve para preparar cocktails. Por ejemplo, agregar un vaso con mucho hielo, una medida de Malamado Malbec, completar con agua tónica y una rajita de naranja. Lo consiguen en la tienda de Panuts y online vía www.panuts.com

Los emblema de Marcelo

Marcelo Papa es un reconocido enólogo chileno que se ha destacado por su trabajo en el desarrollo de vinos premium en diversas regiones del país. La creación de Amelia en el Valle de Limarí es una de sus más aclamadas producciones.





El vino Amelia se originó como parte de un proyecto personal de Marcelo en el que se propuso explorar el potencial de los terroirs más excepcionales de Chile. Decidió llamar Amelia a este vino en honor a su hija. El nombre tiene un significado muy personal y emocional para él, ya que representa el vínculo familiar y la dedicación que pone en cada una de sus creaciones. No solo rendía homenaje a su hija, sino que también le daba un toque especial y simbólico a la etiqueta, lo que hace que Amelia sea mucho más que un simple vino de alta gama.

El terroir de Amelia Chardonnay de Concha y Toro, proveniente del Valle de Limarí, es especialmente interesante y único. Este valle, ubicado en el norte de Chile, es famoso por su clima fresco y sus suelos de gran complejidad, lo que lo convierte en una región ideal para la producción de vinos de alta calidad, especialmente aquellos de variedades blancas como el Chardonnay.

El Valle de Limarí se caracteriza por un clima desértico costero con la influencia del Océano Pacífico. Lo que hace único a este clima es su mezcla de calor diurno y la brisa fresca del mar que

llega por la noche, lo que crea un importante contraste térmico entre el día y la noche. Este contraste favorece una maduración lenta y prolongada de las uvas, esencial para conservar la frescura, la acidez y la expresión aromática del Chardonnay. Los suelos son pobres en nutrientes, pero son muy pedregosos y calcáreos, lo que le da una gran mineralidad al vino. Este tipo de suelo favorece un drenaje perfecto, lo que obliga a las vides a buscar agua y nutrientes en profundidad, concentrando sus recursos en la producción de uvas de alta calidad.

El Chardonnay en este valle se expresa con una gran frescura y mineralidad, acompañado de notas cítricas y una estructura más compleja que en otras zonas. Esta combinación de factores contribuye a un vino con una excelente acidez, una textura suave y un perfil aromático elegante. «Un blanco complejo y de múltiples capas, con notas de pastelería especiada, almendra tostada y verbena que se unen a un núcleo energético y persistente de manzana asada con clavo de olor y limón grillado. Finaliza con una buena longitud y una frescura salina y mineral centrada en los sabores fundamentales», según Wine Spectator, donde este vino obtuvo el puntaje más alto para Chardonnay 2023, marcando su segunda

vez como el Chardonnay N°1 de Chile con 93 puntos.

«Estamos muy orgullosos de que Amelia Chardonnay reciba por segunda vez este prestigioso reconocimiento de 93 puntos, un logro que reafirma y valida el arduo trabajo que hemos estado realizando en nuestro viñedo Quebrada Seca. Gracias al potencial de este excepcional terroir en el valle del Limarí y al gran equipo técnico de Concha y Toro, hemos logrado crear vinos de altísima calidad y precisión, siendo Amelia un fiel reflejo de todo este esfuerzo», comenta Marcelo Papa Director Técnico de Concha y Toro.

Por su parte, Amelia Pinot Noir, también proveniente del Valle

de Limarí, es un vino que refleja la excepcionalidad de su terroir. La diferencia de temperatura entre el día y la noche puede llegar a ser significativa, lo que ayuda a mantener la acidez en el Pinot Noir, un aspecto crucial para obtener vinos frescos, vibrantes y bien equilibrados. Este vino refleja la combinación única de factores naturales, ofreciendo un vino con aromas de frutos rojos y notas florales, junto con un paladar suave y elegante, con una acidez fresca y una buena estructura. Además, la influencia del suelo calcáreo y el clima moderadamente cálido aseguran que el vino tenga una complejidad aromática y una gran capacidad de envejecimiento.





Premiados por la naturaleza

Una bodega chilena que nace de una visión femenina. Lo Abarca, una zona de condiciones extremas y sumamente particular, le dio vida a diversas etiquetas que hoy cuentan con múltiples galardones. Estos vinos que rinden homenaje a la naturaleza llegan a Perú gracias a Lamartrade.

Casa Marín nació de un sueño audaz liderado por María Luz Marín, la primera mujer enóloga de Chile. En el año 2000, desafió las normas establecidas de la viticultura chilena al apostar por la producción de vinos blancos de alta gama, una idea revolucionaria en su tiempo. Además, tuvo la valentía de plantar viñedos en Lo Abarca, un rincón costero con condiciones extremas, considerado inadecuado para el cultivo de la vid. Su visión transformó este territorio en un terroir excepcional que hoy da vida a vinos únicos y galardonados a nivel internacional.



Actualmente, la nueva generación, representada por Jamie Verbraak, Felipe Marín y Nicolás Marín, continúa este legado pionero. Combinando experiencia, creatividad e innovación, trabajan juntos para llevar la esencia de Casa Marín a nuevas alturas, sin perder de vista la conexión con la naturaleza y el compromiso con la calidad que define a la viña. Cada botella de Casa Marín es un homenaje a la tierra, las parras, el viento y el mar, pero también a la determinación de quienes creen que la vida merece ser celebrada. Sus vinos no son solo una bebida, son un premio: un reconocimiento a los momentos que nos recuerdan lo extraordinario de lo cotidiano.

El terroir es un regalo extraordinario de la naturaleza, moldeado por la cercanía al mar y las condiciones únicas de Lo Abarca. Este rincón costero, una vez sumergido bajo el océano, es ahora el hogar de suelos ricos en grani-

to, calcáreo y depósitos marinos, que aportan un carácter inconfundible a los vinos. Con el 90% de viñedos plantados en laderas de diferentes orientaciones, Lo Abarca presenta un microclima singular. Las temperaturas promedian menos de 14°C, con máximas que rara vez superan

los 26°C incluso en los días más cálidos del verano. Este clima, comparable al de Inglaterra, pero con el sol radiante del Mediterráneo, marca una diferencia notable frente a otros valles cercanos como Leyda y Casablanca, haciendo de Lo Abarca un lugar único para la viticultura.



Casa Marin cuenta con 38 hectáreas divididas en 57 pequeños cuarteles, cada uno con su propio micro-terroir. Estos cuarteles reflejan la obsesión por los detalles y están representados en cápsulas y corchos, destacando la exclusividad de cada botella. A diferencia de los viñedos más planos del mundo, las laderas y bajos rendimientos —de apenas 3.500 kg por hectárea— los posicionan al nivel de los viñedos Grand Cru más prestigiosos.

Desde 2018, Lo Abarca ha sido reconocido como Denominación de Origen por el SAG, un logro que los distingue como la única viña en Chile con su propia DO. Este reconocimiento valida la apuesta por un terroir excepcional, que les permite crear vinos inigualables y premiados por su calidad y carácter. El año pasado obtuvieron el premio a Wine



of the Year con su Riesling Miramar 2022 (96 puntos) y Felipe Marin se quedó con el título de Best Winemaker por Susie & Peter. Este 2025, cuatro de sus etiquetas obtuvieron más de 90 puntos en la guía Descorchados de Patricio Tapia. Además, Casa

Marin Maria Luz Brut Nature fue elegido como el mejor espumante de Chile. Lo mismo ocurrió en el listado de Tim Atkin. Cuando descorchas un Casa Marin, estás degustando la esencia de un terroir irrepetible, un verdadero premio de la naturaleza.



MESA DE CATA LA CAV 2025

- 1er Lugar Otras Cepas Blancas: Sauvignon Gris Estero Vineyard 2023: 95 pts

DESCORCHADOS 2025

- Casa Marin Sauvignon Blanc Cipreses 2024: 96 pts
- Casa Marin Syrah Miramar: Mejor Syrah de Chile: 97 pts
- Casa Marin Maria Luz Brut Nature 2018: 95 pts
- Viñedos Lo Abarca No. 3 Garnacha Syrah 2019: 95 pts

TIM ATKIN 2025

- Casa Marín Cipreses Vineyard Sauvignon Blanc 2024: 94 pts
- Casa Marín Litoral Vineyard Pinot Noir 2022: 93 pts
- Casa Marín Miramar Vineyard Riesling 2024: 95 pts
- Viñedos Lo Abarca Garnacha/Syrah No 3 2019: 93 pts

TIEMPO DE VENDIMIA

Bodega Garzón celebra la Fiesta de la Vendimia de una manera única y particular. El evento más importante del año reúne a más de 400 personas de distintas nacionalidades que llegan al país solamente para disfrutar de esta jornada especial.

Escribe: Agustina Goldsack

Punta del Este nos recibió el sábado 15 de marzo con un sol increíble. Todo indicaba que iba a ser un día espectacular. Nuestro grupo estaba conformado por importadores y clientes, con quienes ya habíamos estado días previos en la bodega aprendiendo de sus procedimientos, diferentes cepas y toda la gama de etiquetas que elaboran. Salimos del hotel muy temprano camino a la bodega y, como toda fiesta, debía tener celebración en todo momento.







El evento principal comenzó con una recepción de los invitados en la bodega, ubicada en la zona de Jose Ignacio, donde hemos recorrido cada parte, desde las cintas transportadoras, los tanques, la zona de añejamiento, hasta los hermosos viñedos que lo rodean. Germán Bruzzone, enólogo actual de la bodega, se encargó de que este recorrido fuera particular para cada uno de nosotros. Hablaba inglés, portugués y español al mismo tiempo a fin de que todos entendieran lo especial que era para él todo su trabajo.

En la mitad del recorrido llegamos a un espacio donde estaba la famosa Piedra de Balasto, la cual da una particularidad única al vino de más alta gama de la bodega. Junto a Alberto Antonini, enólogo asesor de Bodega Garzón y uno de los principales winemakers del mundo, vimos el proceso de elaboración de estos finos vinos que respetan los más altos estándares de calidad y de innovación aplicada para

el cuidado y eficiencia de los recursos energéticos.

Bodega Garzón es la primera bodega del mundo en obtener la certificación LEED por su diseño 100% sustentable para todas sus instalaciones y funcionalidades. En diferentes secciones del recorrido por los viñedos ibas encontrando estaciones donde se abastecen con mucho vino y botellas de agua para sobrellevar ese largo camino. Luego, llegamos a un espacio donde nos recibían con diferentes snacks y una extensa mesa de

Garzón Pinot Rosé en tamaño magnum.

Alberto, Alejandro y Germán nos dieron unas palabras de bienvenida. Cada uno pudo disfrutar de la experiencia de cosecha en la viña, cortando a mano uvas de la cepa Marselan que fuimos colocando cuidadosamente en cajones, tal como se realiza la cosecha cada año en las más de 250 hectáreas de viñedos de Garzón. Finalizado el recorrido por la bodega, nos trasladaron en diferentes buses hacia la plaza principal de Pueblo Garzón, un lugar hermoso, lleno de casa antiguas y gente que te recibía muy feliz de compartir ese momento de vendimia.

Llegamos con música en vivo a cargo de la Orquesta de las Mil Melodías y con un almuerzo con distintas estaciones de fuegos incluidas en un menú creado por Francis Mallmann, director culinario del restaurante de Bodega Garzón, y preparado



por su equipo. En el centro de la plaza se encontraba una fuente, la cual había sido llenada de hielo y todas las botellas de Garzón que te pudieses imaginar. Magnum Albariño Single Vineyard 2023, Magnum Pinot Noir Rosé Reserva, Magnum Tannat Single Vineyard y un blend especial realizado para esta fiesta en calibre Doble Magnum de 3 litros. Era una degustación increíble y sin fin.

Además, pudimos disfrutar al final del almuerzo de una edición especial en formato Matusalén (6 l) de Balasto 2020, uno de los Grands Vins du Monde que fue lanzado oficialmente en la exclusiva Place de Bordeaux. Realmente es todo un honor. La fiesta continuó hasta la puesta de sol, con el DJ Brian Rial y un open bar donde todos pudimos disfru-



tar conociendo clientes que vienen a este evento todos los años. El evento contó con la presencia del Ing. Alejandro P. Bulgheroni, propietario de Bodega Garzón, el cual estuvo en todo momento compartiendo con cada invitado para contar detalles e historias jamás reveladas.

La Fiesta de la Vendimia fue un evento de vino, música y gastronomía. Un día donde diferentes sommeliers, enólogos y wine lovers de diferentes partes del mundo se unieron para celebrar un año más de producción, un año más de cosecha y un año más de muchos éxitos.



¿Por qué no hay sommelier en el restaurante? II

Por Soledad Marroquín*

En la primera nota de la edición 13 de Placeres, abordamos este tema desde la opinión de los sommeliers y sus perspectivas. En esta ocasión conversamos con los dueños de algunos restaurantes para conocer su posición. La Gloria es un icónico restaurante de cocina mediterránea liderado por Oscar Velarde, propietario y gran gourmand quien está pendiente del mínimo detalle. Es un lugar de culto que cumplió 30 años de vida en el 2024. Oscar comenta que, aunque hubo sommelier hasta hace algunos años, optó por no continuar con los servicios pues el cliente que va a La Gloria ya sabe lo que quiere comer y beber. Además, todo el equipo de sala conoce los gustos de cada uno de los clientes frecuentes que buscan una atención puntual, discreta y cordial.

Para Héctor Solís, gran referente de nuestra gastronomía, afirma que en La Picantería, lugar de alta cocina popular y del mejor producto con nombre y apellido, también incluyen vinos que se venden magníficamente. El cliente recibe una atención pronta, puesto que no hay tiempo para explicaciones y ceremonias largas que a veces demanda el vino o el cliente. El equipo de La Picantería está capacitado para la venta tal es así que, en el último año, ha equiparado la venta de la cerveza de casa. En el caso de su restaurante, Fiesta, siempre hubo sommelier pero se retiró. Y allí está Román Flores, con gran experiencia y capacitado in house, tal cual hicieron sus padres con todo el personal. Si bien Román no tiene el título de sommelier, cuenta con las condiciones y capacidades para ofrecer y recomendar el vino adecuado a los fieles clientes.

El caso de Renzo Miñan es diferente. Cocinero de la nueva generación que viene creciendo con paso sólido con sus marcas Cumpa Taberna Criolla y Almacén Cevichería. Cuando se creó, ofrecía cerveza en botella grande pero la respuesta del público, los premios y exposición mediática exigieron ampliar la propuesta como parte de la evolu-

ción. Al tercer año de Almacén, aparecieron las primeras dos etiquetas de vinos. Hoy, son 15 referencias diferentes, lo que exige la presencia del sommelier de la empresa cuyos vinos están programados. Si bien el mesero está capacitado para vender vino, su foco es ofrecer la comida y dar un servicio óptimo. Esto lo ha llevado a pensar en incorporar al sommelier en Almacén de manera permanente, de martes a domingo. En Cumpa no funciona así por el espacio reducido del local, sin embargo, están viendo una alternativa para ello, pues ya se ven copas de vino y champañas en mesa. Renzo no creía que esto fuera posible. Actualmente, está totalmente convencido de tener sommelier porque definitivamente mueve la aguja al 100%.

José del Castillo tiene tres marcas. En La Red, nos cuenta el concepto, estilo de cocina y servicio. La venta de vino nunca ha sido importante y tener sommelier no estaba dentro de la estructura. El caso de Isolina es diferente. Desde el inicio se incorporó el vino nacional. Se contó con sommelier (enviados por las importadoras), pero no tuvo resultados y se dejó. Hace dos años, cuando abrió Isolina en El Polo, pusieron más fuerza al vino, les diseñaron la carta, se contrató al sommelier y tampoco se tuvo el resultado esperado. Se han hecho varios intentos. En el 2024 contrataron a una persona especializada y elaboró una carta de vinos asequible y divertida, pero están finiquitándola para quedarse con algunas etiquetas. No logran comprender por qué en Isolina el cliente no tiene intención de pedir vino. Por ello, no ven la necesidad de contar con ese tipo de profesional.



* Comunicadora gastronómica
@sol_marroquin



La esencia de la Patagonia en cada copa:
frescura, elegancia y carácter único.



HUMBERTO CANALE
PATAGONIA 1909

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Orgullo de Rioja

Bodegas Marqués de Cáceres marca un nuevo hito en su trayectoria vinícola luego de ser reconocida como una de las 50 marcas de vino más admiradas del mundo por Drinks International. Te contamos sobre este acontecimiento, así como su rebranding corporativo y las novedades en sus Denominaciones de Origen.

Escribe: Valeria Burga

Fotos: Daniel Yong



Bodegas Marqués de Cáceres ha vuelto a ser reconocida como una de las 50 marcas de vino más admiradas del mundo por Drinks International en la posición 18, un logro que reafirma el compromiso con la calidad, el dinamismo y la autenticidad. Desde sus orígenes en 1970, Bodegas Marqués de Cáceres ha hecho de la excelencia su sello distintivo, una filosofía que la ha llevado a consolidarse como un referente dentro y fuera de España, su lugar de origen. En líneas generales, una marca que ofrece etiquetas de alto valor en todos sus segmentos de consumo, desde sus vinos Genuinos hasta los Signature.





Este prestigioso reconocimiento, otorgado por expertos, sommeliers y profesionales del sector, llega en un momento clave: un punto de inflexión donde la marca ha abierto sus puertas a nuevas generaciones de consumidores con un lenguaje más cercano y directo, pero manteniendo el legado intacto. Enrique Forner, su fundador, tuvo una experiencia en Francia antes de fundar esta bodega en Rioja. «Allí adquirió los conocimientos y el estilo bordelés de hacer vinos. Utilizamos barrica francesa y largos periodos de maceración de los hollejos y pepitas con la parte líquida durante la vinificación», menciona Marcos Ferrandez, Export Manager de Bodegas Marqués de Cáceres en Sudamérica.

El año pasado, la firma lanzó un rebranding cooperativo, donde se formó una nueva arquitectura de marca. Se dividió en tres familias de producto: Genuninos, Gourmet y Signature. «Por ejemplo, en 2014 compramos 125 hectáreas de viñedos y construimos una bodega de última generación en la Denominación de Origen Rueda, donde elaboramos Verdejo y Sauvignon Blanc. Por su parte, Gaudium y MC se engloban dentro de la familia Signature, nuestros vinos para ocasiones especiales por excelencia. En 2023, Gaudium fue considerado como el mejor vino

tinto de España en el Ministerio de Agricultura», agrega Marcos. En aquel año también adquirieron el certificado Sustainable Wineries for Climate Protection, el más prestigioso en temas de sostenibilidad en España.

Con su enólogo Fernando Costa, quien está dentro del top 100 de Master Winemakers por Drinks International, Bodegas Marqués de Cáceres tiene el lujo de estar en más de 130 países. Sus principales variedades se perfilan entre Tempranillo, Garnacha y Graciana, aunque ahora la apuesta le apunta a Maturana, una variedad minoritaria en Rioja que estuvo cerca de desaparecer aunque, en palabras de Marco, lograron revitalizarla y empezar su comercialización en pequeñas cantidades.

«El boom gastronómico peruano refuerza la implicación de los vinos españoles como acompañantes de la comida. Eso es muy importante para nosotros, ya que buscamos posicionarnos en el canal horeca y en tiendas especializadas que visibilizan a la marca. Queremos ser el concepto de una bodega española en su totalidad, donde los consumidores pueden adquirir vinos de las principales Denominaciones de Origen. Le agradecemos al Grupo Tabernero por ser nuestro socio estratégico en un país tan relevante como Perú», sentencia.





Respeto por las raíces

Heredad Segura Viudas es una emblemática bodega ubicada en los tranquilos y soleados viñedos de la región vinícola del Penedés. Aquí te contamos más sobre la marca que elabora cavas exclusivos y vinos tranquilos que respetan las raíces.

A mediados del siglo XX, el cava fue una revolución en el mundo de los vinos espumosos. Creció para convertirse en un referente internacional, reconocido por su calidad y diversidad. En la década de 1950, los hermanos Segura compraron la masía y finca de Can Esbert de Raïm. Establecieron nuevas cavas y bodegas con maquinaria de última generación. Comenzaron a comercializar cava propia

en 1969, con el lanzamiento del icónico y premium cava Segura Viudas Reserva Heredad.

El cuidado de la viña lo es todo cuando se trata de su proceso de elaboración. Las decisiones que toman en el viñedo a lo largo del año garantizan la mejor calidad en cada una de sus botellas. Segura Viudas elabora cava mediante el «Methode Traditionnelle». El proceso de doble fermentación se ha utilizado du-

rante siglos para elaborar vinos espumosos de la más alta calidad con capas de complejidad, fruta y burbujas refinadas.

Asimismo, defienden las cualidades de las uvas autóctonas; dado que permiten una agricultura sostenible, soportan el cambio climático y convierten sus vinos en algo genuino. Uno de los pilares de Segura Viudas es el respeto y el cuidado por el medio ambiente, porque son el resultado de lo que cultivan. Del mismo modo, la calidad de sus cavas y vinos es, en gran parte, gracias a la naturaleza y biodiversidad que los rodea. Una arista importante y armoniosa del proceso de elaboración del vino es el estudio, comprensión y promoción de la biodiversidad del ecosistema alrededor de la Heredad. Segura Viudas desarrolla toda su actividad con un profundo respeto por sus raíces. Existe un compromiso con las variedades de uva autóctonas del territorio, uniendo tradición y modernidad.

Ha recibido certificados y sellos sostenibles que la definen como un ejemplo de sostenibilidad y responsabilidad medioambiental en el sector vinícola. Las viñas cuentan con el certificado Wineries for Climate Protection (WfCP), la única acreditación en materia de sostenibilidad medioambiental por la Federación Española del Vino (FEV) y otorgado por la Asociación Española de Normalización (AENOR). También presenta el





certificado CCPAE del Consejo Catalán de la Producción Agrícola Ecológica. El sello Biosphere es otorgado por el Instituto de Turismo Responsable (ITR) y certifica el turismo sostenible, voluntario e independiente. Además, dispone del certificado Safe Travels de World Travel & Tourism Council, que ratifica la actividad enoturística como sostenible y segura.

En Segura Viudas elaboran sofisticados tipos de cava, siendo fieles al compromiso con la biodiversidad y tradición agrícola. Entre ellos encontramos lo siguiente: Brut reserva, Brut reserva heredad, Lavit brut nature, Brut rosé, Brut vintage Gran reserva y Torre galimany. Por su parte, los vinos tranquilos son elaborados con una cuidadosa selección de uvas. Es una variedad de vinos tintos, blancos y rosados. Aquí encontramos Garnatxa, Rosado (Merlot y Tempranillo), Xarel·lo, Creu de lavit y Mas d'aranyó.

Visitar la bodega significa entrar en sus orígenes y viajar por la historia a fin de descubrir las raíces y la tradición que han marcado procesos de elaboración exclusivos. Además, conocerás de primera mano el ciclo vegetativo de la viña y disfrutarás de las inmejorables vistas del Penedés y la sierra de Montserrat. Entérate de más en seguraviudas.com/ es y consíguelos en Perú gracias a Dolfi Vinos Gastronómicos (@dolfivinosgastronomicos).





Experiencia sensorial

Lleva el vino o destilado de tu preferencia a otro nivel con los equipos que ofrece Decantorino. Es rápido, limpio y efectivo.

Todos los beneficios que necesita cualquier profesional de la industria. Los consigues en IG @decantorino.

Escribe: Valeria Burga



Decantorino lleva dos meses en el mercado y ya ha logrado sorprender a más de uno. Grupo Gourmar Perú, quienes son los responsables de traer esta nueva experiencia sensorial, siempre fueron apasionado por los licores, los espírituosos y sobre todo los vinos.

La gerencia del grupo lleva casi 20 años en Perú y, con Oyster Factory, los primeros ostricultores formales y proveedores de ostras frescas vivas.

«Conocimos este producto originalmente diseñado en Italia. Logramos obtener la distribución de ellos para algunos paí-



ses de Latinoamérica y ahora, rediseñado, lo fabricamos. Estamos ejecutando un mercadeo más exhaustivo y pragmático con las redes sociales, herramienta que años atrás no existía. Gracias a ello, hemos logrado en muy corto tiempo un posicionamiento efectivo. Vemos la posibilidad de penetrar el mercado con nuestro producto estrella, las ostras y otros insumos del mar, sumando esta nueva línea la cual está siendo bastante aceptada», señala Juan Carlos Poincot.

Para el segmento horeca, los clientes lo encuentran muy importante porque no solamente decanta y oxigena el producto, llámese vino o espírituoso, sino



que tienes la medida precisa para cada copa. «Como restaurador te vas a ahorrar las sorpresas, servirás siempre cinco copas por botella de 150 mililitros llevando el vino a otro nivel. En el caso de las bebidas destiladas o espirituosas, en particular los piscos, el Decantorino hace “brujeñas” según nos comentan algunos bartenders de Lima. Baja la astringencia del alcohol y particularmente, en el pisco sour, se convierte en suave y se consume más rápido», agrega.

Probando en acción los productos de Decantorino, confirmé que el vino no es la única bebida que resalta lo mejor de sí con este decantador especial. Por

supuesto que el vino tinto tiene su desarrollo asegurado con estos equipos, lo equilibra bastante bien y destaca todas las notas organolépticas que presenta cada botella. Sin embargo, el pisco es una sorpresa. Los matices que se encuentran de este destilado no son detectados ni con una copa de degustación servida de la manera tradicional. El vino blanco y el vermut también resultan sumamente interesantes. Es cuestión de ir explorando y abriendo el paso a más bebidas gracias a Decantorino. Disponible en @decantorino y @gourmar.pe o a través del Whatsapp +51 943217832. Recomendando la experiencia.



COPAS DE LU



JO

Acudimos a un taller de copas dirigido por Christian Valldejuli, Vicepresidente de Riedel en Latinoamérica y el Caribe, en alianza en Perú con la Escuela Argentina de Sommeliers. Te explicamos la importancia de diferenciar las copas y la cristalería en general para elevar tu experiencia.

Escribe: Valeria Burga





El objetivo de Riedel es generar experiencias. Siempre lo consigue, sobre todo cuando realizan un comparativo entre las copas que ofrecen en su portafolio. Cada línea y cada copa de esta compañía es distinta, y vale la pena sentarse un momento a apreciar sus matices. Vivimos este taller de copas en el Swisshotel gracias a la Escuela Argentina de Sommeliers, donde Christian Valldejuli, Vicepresidente de Riedel en Latinoamérica y el Caribe, explicó a detalle todo lo que necesita saber un profesional de la industria sobre Riedel. «Esta compañía es familiar, va en su onceava generación y lleva 265

años en el mercado. Eso es lo que nos hace únicos. Tenemos copas y decantadores hechos a mano, además del gran volumen de negocio que son nuestras copas elaboradas en máquina», nos cuenta.

Christian presentó Veloce, la cual salió al mercado hace 24 meses, lleva un año en Perú y es categorizada como la línea hecha en máquina más ligera del mundo, de 115 gramos aproximadamente. Consiste en siete copas: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling y Champagne. En lo personal, me agradó el ejercicio con la copa de Sauvignon Blanc y sus diferencias con la de Char-

donnay. A veces no nos detenemos a apreciar tanto los vinos blancos y los matices que presentan en la copa, tanto en nariz como en boca. Cada uno demuestra todo su potencial en distintos contenedores: Sauvignon Blanc en una copa más delgada y estrecha, mientras que la Chardonnay lo hace en una copa ancha y profunda. Los tintos también sorprenden, sobre todo Pinot Noir. Permite deleitarnos de la sutileza de esta variedad en su máximo esplendor.

«Tratamos de trabajar con todos los importadores, sommeliers y restaurantes. Tenemos dos tipos de negocio. Uno de ellos es 'ho-

gar' con la categoría de cristalería para el consumidor final que asocia a Riedel con copas de lujo, sin embargo, no necesariamente conocen a fondo la funcionalidad de cada copa como los profesionales de la industria. Por ello es importante hacer este tipo de ejercicios», comenta. Algunos acontecimientos importantes en nuestro país junto a Riedel es el desarrollo de la copa para pisco que tuvo lugar hace 14 años, así como el decantador del Bicentenario en el 2021. Cabe resaltar que también cuentan con copas de tequila, coñac, ron y otros espirituosos. Han realizado colaboraciones con Coca Cola y Nespresso, por poner algunos ejemplos.

Hay copas con tallo y sin tallo. En realidad, Riedel se adapta a las preferencias de cada consumidor y de cada momento de consumo. Dentro del mundo de los vasos, presentan la línea llamada Drink Specific Glassware, básicamente hecha para la coctelería y mixología. Con aproximadamente cien productos en su portafolio y siendo distribuidos en 125 países, Riedel se alista para lanzar una nueva línea denominada Grape, que tendrá una copa de Martini, una de Chardonnay y una flauta de Champagne. «Si la categoría del vino y de los espirituosos va por buen camino y consolida su desarrollo en el mercado, a Riedel también le irá de maravilla», puntualiza.





Experiencias Prêt-à-Porter

Por Jasmine Rincón Morales*

«Convidar es asumir la responsabilidad del bienestar del convidado durante el tiempo que está bajo nuestro techo» - Anthelme Brillat-Savarin. ¿Alguna vez soñaste con ser el alma de una reunión llena de sabores, aromas y momentos inolvidables? Los eventos gastronómicos no solo son una oportunidad para disfrutar, sino también para brillar como anfitrión y creador de experiencias memorables. Con unos simples pero efectivos consejos, tú también puedes diseñar momentos que serán recordados por tus invitados como un verdadero lujo listo para usar: **experiencias prêt-à-porter**.

El término prêt-à-porter, originado en el mundo de la moda, hace referencia a prendas de alta calidad listas para usar, que combinan diseño impecable con accesibilidad. Es esta misma filosofía la que inspira la creación de eventos gastronómicos memorables: momentos listos para ser disfrutados, con cada detalle pensado para ofrecer elegancia, confort y una experiencia única. La experiencia comienza mucho antes de que los invitados crucen la puerta. Adelanta pequeños detalles que despierten su curiosidad: ¿qué tal mencionar la temática del evento, como una noche mediterránea o un viaje a los sabores del Caribe? Puedes incluir pistas sobre un ingrediente especial o enviar invitaciones personalizadas con una breve descripción de lo que está por venir. Eso generará expectativas y preparará el terreno para que tus invitados lleguen emocionados. Cada invitado lleva consigo tres tipos de «hambre» que debes tener en cuenta para garantizar un evento redondo.

Estímulo: Sorprende a tus invitados con algo inesperado y emocionante. Por ejemplo, podrías realizar un maridaje original como cerveza artesanal con postres o una degustación a ciegas donde descubren sabores mientras intentan adivinar los ingredientes.

Estructura: Planifica cada detalle del encuentro. El evento debe fluir sin tropiezos, desde la bienvenida hasta el cierre. Podrías crear un menú degustación que lleve a los invitados en un recorrido de sabores, guiándolos paso a paso para que disfruten al máximo cada momento.

Reconocimiento: Haz que tus invitados se sientan especiales. Desde un pequeño regalo de bienvenida hasta personalizar los espacios con detalles que reflejen sus gustos. Invítalos a compartir sus impresiones y, si lo desean, tomar fotos que capturen la esencia del evento. ¡Nada refleja mejor el valor que les das a tus invitados como convertirlos en el centro de la experiencia y hacerlos protagonistas de la velada!

Los detalles son el toque maestro del anfitrión. Dicen que los pequeños detalles hacen las grandes diferencias, y en el mundo de las experiencias gastronómicas esto no podría ser más cierto. Desde una playlist seleccionada con esmero hasta decoraciones que vayan acorde con la temática del encuentro, cada elemento debe ser cuidado para complementar la experiencia. ¿Una cena italiana? Aromas de albahaca y romero en el ambiente serán ideales.

Crea un final que deje huella. El cierre de tu evento es tan importante como su inicio, pues es lo que fijará los recuerdos de toda la experiencia y permanecerá en la memoria de los participantes. Prepara una despedida especial: un pequeño recuerdo, como una receta para recrear un plato de la noche e incluso una invitación para futuros encuentros. Tus invitados se marcharán con una sonrisa y ansias de volver. Las experiencias gastronómicas prêt-à-porter son un arte que cualquier apasionado de los sabores y las reuniones puede dominar. Con imaginación y cuidado en los detalles, puedes convertir cualquier encuentro en un evento digno de recordar. Un evento bien organizado crea recuerdos que combinan estilo, emoción y autenticidad, dejando una huella inolvidable en sus protagonistas, como una experiencia prêt-à-porter, lista para llevar y disfrutar.



Neurogastrónomo y Sommelière
@laneurogastronomia

Importado y
distribuido por
L.C. GROUP S.A.C.

Juvé & Camps



J&C RESERVA DE LA FAMILIA
UNA EXPERIENCIA DE PLACENTERA FRESCURA

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



COINTREAU: 100% SOSTENIBLE

Cointreau se consolida en Perú con el concurso Margarita Challenge que llevará a Colombia al ganador Gerson Tamara de Booze Bar para la Final Latinoamericana. Un hito que evidencia la evolución de la coctelería de autor en nuestro país junto con el concepto de sostenibilidad.

Escribe: Valeria Burga

Creo que no existe una barra que no tenga Cointreau. Un licor de naranja que abre la categoría de triple sec que ya tiene una reputación consolidada en el mundo con la coctelería clásica, pero que también se abre paso en la coctelería de autor. En Perú esto también es una realidad y este año se reforzó con el concurso Margarita Challenge celebrado en María Mezcal con todos sus participantes. La premisa iba ligada a la sostenibilidad para crear una Margarita creativa, aquel cóctel

que es uno de los más vendidos y que no pasa de moda. Por supuesto que al estilo de cada bartender.

«Barra que se respeta tiene Cointreau entre sus filas. Hay un aprecio y respeto por la marca que ya no es vista solo como un complemento, sino como un licor base para la coctelería de autor que va marcando la pauta. Este 2025, la gente ha captado más el concepto ligado a lo sostenible, por lo que tuvimos muchos participantes en el concurso», dice Jota Devia, Brand Ambassador del grupo Remy Cointreau en Perú. «Es la primera vez que la marca apuesta por el talento de los bartenders peruanos y realizamos la final en vivo y en directo. No cabe duda de que Cointreau viene creciendo con la presencia de nuestro Brand Ambassador que es bien recibido. Venimos presentando la marca en muchos bares e ingresando a nuevos locales. El ganador de esta edición irá a Colombia y posteriormente a Francia», señala Luis Quevedo, representante de Lc Group, importadora y distribuidora oficial de Cointreau.

El jurado estuvo conformado por Lucas Rothschild (reconocido bartender argentino), Gabriela Leon (copropietaria de Lady Bee) y Franco Cabachi (Brand Ambassador de Britvic en Latinoamérica). En conjunto le die-



ron la victoria a Gerson Tamara, bar manager de Booze Bar. Gerson, fiel a su estilo, aprovechó al máximo el producto que escogió para crear un cóctel cien por ciento sostenible. Nos cuenta que se animó a participar en el Margarita Challenge porque era una vitrina para demostrar sus habilidades de manera más tan-

gible frente a un jurado de nivel y con público.

«El concurso nos pedía utilizar la hoja de grano y elaborar una margarita sostenible y replicable en el tiempo. Con respecto a mi cóctel, Milpa, usé el maíz como insumo principal. Logré hablar con algunos agricultores

en Ayacucho, una región muy importante en Perú, para entender el producto a fondo. Lo usé en su mayor esplendor con pancas como decoración, una miel hecha de los granos y una sal elaborada de la coronta deshidratada. Esto, acompañado de tequila blanco, Cointreau y piel de limón del zumo que utilizo para evitar desperdicios; surgió una Margarita que le da sabor a un producto del día a día que muchas veces no tiene la atención debida», menciona.

Algo interesante de su cóctel fue el maridaje que iba junto a él. Un choclo con mantequilla, pimienta y sal de la coronta. Milpa se basó en la reutilización de la hoja

de grano como decía el reto, lo que claramente le dio el triunfo en este certamen. El bar manager de Booze se prepara para presentarse en la Final Latinoamericana de Margarita Challenge en Colombia. Antes de ello, confiesa que va a ahondar un poco más

en el concepto de agricultura para estar al nivel de los retos que le propongan en el concurso. «Tengo muchas expectativas. Experiencias como esta son retos para mí mismo. Lo que quiero es dejar en alto el nombre de Perú», concluye. ¡Felicidades, Gerson!



Los cócteles de “La China”

Brenda Asis, más conocida como ‘La China’ (@maleducada_del_coctel), es una reconocida bartender argentina que representa a Amazonian Gin Company, marca premium de destilados, como su Brand Ambassador. Estuvo por Perú para difundir la marca y presentar su coctelería. Tuvimos la suerte de probar un par de sus creaciones.

Escribe: Valeria Burga

Brenda ‘La China’ Asis estaba en la barra del Hotel Sheraton de Uruguay cuando un cliente la retó a elaborar un cóctel con yogurt y vinagre, aludiendo de que era imposible de que el resultado fuera bueno. Siempre arriesgada y compleja en sus preparaciones, ‘La China’ demostró que fue espectacular. «No lo olvidaré nunca. Me dijo que era una maleducada porque le gustó mucho. De allí nace ‘maleducada del cóctel’», revela. Brenda estudiaba filosofía antes de entrar de lleno a la coctelería. Para pagar sus libros comenzó a trabajar como bartender y hoy ya cumple 15 años de trayectoria siendo una mixóloga de nivel.







Ha transitado en barras de su natal Argentina, Polonia, Uruguay, Brasil y México. Fue la primera jefa de barra del Grupo Acurio en La Mar (Argentina). Renunció el año pasado cuando Pablo Pignatta, pionero de la coctelería argentina, le ofreció estar a cargo de Mixtape, un reconocido bar en Buenos Aires donde se desempeña actualmente.

También es Brand Ambassador de la marca peruana premium Amazonian Gin Company en el país vecino. Este gin, creado y pensado para los bartenders se-

gún sus palabras, es bastante versátil en la coctelería por su perfil cítrico. Proviene de una selección de frutas naturales, frescas y puras, así como frutos secos entre los que destacan aguaymanto, camu camu, limón dulce, limón cidra, enebro, sachá inchi, castañas y haba tonka. Hace poco también lanzaron Amazonian Vodka a base de caña de azúcar, lo cual rompe esquemas en el mercado. «Cada etiqueta es un universo», asegura. Participó en Buenos Aires Cocktail, quedó en segundo lugar y obtuvo un viaje a Lima. Gracias a su paso por

aquel concurso la tuvimos por aquí durante nueve días para ser exactos. La bartender estuvo de paso en diversas barras difundiendo la coctelería a su estilo, viajó a Trujillo y dio charlas a diversas personalidades del rubro.

La conocí en su última activación con Amazonian Gin Company en Hidden Bar, donde pude apreciar de primera mano lo que sabe hacer tras la barra. «De Argentina me traje la onda aperitiva para mezclarla con el perfil dulce que encuentro en Perú. Nosotros somos menos vi-



suales en la presentación, pero concentramos mucho sabor en cada cóctel», comenta. Su cóctel inicial es Porn Star Mamón que lleva Amazonian Vodka en fat washing de manteca de mamón y maracuyá, licor de mamón, cinzano to spritz y perfume de coco tostado. La manteca eleva el sabor ahumado y deja una textura más robusta en boca. El licor de papaya suma al perfil peruano ligado a lo dulce. Es una bebida que limpia el paladar, bastante directo y vertical. Se acompaña de un pequeño maridaje. El bocado de coco per-



mite que el cóctel abra las notas a maracuyá. Una genialidad de 'La China', quien continuó con Singapur Sling, una apuesta más arriesgada.

Este se compone de Amazonian Gin Company, Luxardo Maraschino, granamix, limón tahití, vinagre de ananá y soda. El vinagre generó una sensación umami y aportó robustez en boca. Ideal para beber a sorbos largos y así apreciar las capas de complejidad que va arrojando. Un cóctel distinto, para sentarse varios minutos a en-

tenderlo. «Este es mi segundo viaje a Perú. He encontrado una comunidad más sólida en lo que respecta a la coctelería. Saben lo que quieren y hacia dónde van. Es un gran trabajo que rescato de mis colegas. Es un gremio pequeño, pero que puede ser más grande de lo que piensan», concluye. Si en tu próximo viaje pasas por Buenos Aires, ya sabes donde encontrar coctelería de calidad. Lo mejor es que Amazonian Gin Company está en buenas manos. Síguelos en redes como @amazoniangin y @amazonian.vodka.



Back to the Roots

Por Karen Alvarez Seijas

En los últimos años, el mundo ha puesto sus ojos en Perú no solo por su cocina de clase mundial, sino también por una escena de coctelería vibrante que se nutre de la biodiversidad, los saberes ancestrales y el orgullo por los insumos locales. Esta tendencia, que podríamos llamar un 'retorno a las raíces', ha trascendido el ámbito culinario para volverse una carta de presentación cultural del país en el exterior. Hoy, la coctelería peruana se reinventa desde lo local, y bares como Carnaval, Lady Bee, Sayani, Santería, y la experiencia líquida del restaurante Central, lideran este movimiento con una propuesta profundamente conectada con la identidad del territorio.

Carnaval, bajo la dirección de Aaron Díaz, ha sido pionero en consolidar una propuesta donde los insumos peruanos no son solo protagonistas, sino también vehículos para contar historias y su actual carta es muestra viva de ello. Creó personajes denominados 'los guardianes', que buscan cuidar diferentes recursos de cada región del país, inclusive cada uno tiene su historia y personalidad propia. Dentro de los ingredientes que usa se encuentran los insumos amazónicos, como la uña de gato, la sachapapa o el ají charapita. Esto se traduce en cócteles que exploran el país desde sus regiones más diversas. Más que una barra, Carnaval funciona como una embajada sensorial de Perú y demuestra que la autenticidad y la investigación pueden ir de la mano con la innovación.

Por otro lado, Lady Bee, ubicado en el corazón de Miraflores, destaca por su trabajo con mieles artesanales, fermentos de tubérculos ancestrales como la mashua, el olluco, las papas nativas y botánicos del interior del país. Su enfoque sostenible y su colaboración con comunidades productoras han convertido a este bar en un modelo de cómo la coctelería puede tener un impacto más allá del vaso. Cada cóctel en Lady Bee es una oda a las abejas nativas, las flores andinas o los destilados poco conocidos que rescatan saberes casi olvidados.

Sayani, que también se encuentra en este distrito y es liderado por Frank Alvarado, lleva esta filosofía en su ADN, fusionando técnicas de fermentación ancestral con presentaciones modernas y sofisticadas. Su propuesta gira en torno al rescate de productos andinos como el maíz morado, la chicha y la maña. En un contexto donde el turismo juega un rol vital,

Sayani se convierte en una vitrina viviente del potencial líquido del Perú profundo. Para muchos viajeros, el primer sorbo en Sayani es también el primer contacto con una cultura milenaria que se reinventa sin perder su esencia.

En la misma línea, Santería, con su espíritu místico y urbano, propone una coctelería de autor que se alimenta de rituales, raíces y botánicos peruanos. Aquí, la experiencia es multisensorial: desde la música hasta el humo, pasando por ingredientes como el san pedro, eucalipto y limón mandarina, los cuales se integran en cócteles que rinden tributo a lo espiritual y a lo territorial.

Por supuesto que no se puede hablar de este fenómeno sin mencionar el trabajo pionero del equipo de bebidas de Central, el restaurante de Virgilio Martínez. Para su director e investigador líquido Diego Villagrán, los cócteles no son un simple acompañamiento, sino una extensión de la filosofía Mater Iniciativa, que investiga ecosistemas y altitudes para desarrollar propuestas líquidas que reflejan la geografía del país. Desde aguas minerales recolectadas en altura, hasta destilados de papa y macerados de frutos nativos, la coctelería de Central es ciencia, arte y activismo.

Este enfoque 'Back to the Roots' ha permitido diferenciar a la coctelería peruana en un mercado global saturado y refuerza una narrativa poderosa: la del orgullo por lo nuestro. Mientras en otras latitudes se imitan fórmulas, en Perú se redescubren ingredientes, se conectan territorios, y se honra la herencia a través de cada cóctel. De esta manera, bares y proyectos visionarios han convertido la barra en un espacio de resistencia cultural, de innovación sostenible y de identidad viva. Gracias a ellos, el mundo ya no solo nos conoce por el pisco sour, sino por una nueva coctelería peruana que mira hacia el futuro sin olvidar sus raíces. Sigamos yendo a los bares para volver a conectar con lo nuestro.



Regional Brand Ambassador@flordecana_es
@karenaseijas

Importado y
distribuido por
L.C. GROUP S.A.C.

LA LINDA

LUIGI BOSCA WINES

FRESCO

EXPRESIVO



LA LINDA
ROSÉ DE MALBEC

LUJÁN DE CUYO
MENDOZA, ARGENTINA

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



Especialidad Italiana

Symposium, restaurante que destaca por su cocina de autor italiana, ha renovado su propuesta que estuvo correctamente resumida en un menú degustación que tuvimos la oportunidad de probar. Una excelente selección de platos y vinos que te contamos a continuación.

Escribe: Valeria Burga

Lo mejor de la cocina italiana en Perú se encuentra en Symposium, que apuesta por renovarse de la mano de grandes profesionales de la industria. La Cuadra de Salvador, reconocido Steakhouse que persigue la diversificación en la restauración del Fine Dining en Lima, lanza en conjunto una renovada carta que busca rescatar la esencia del restaurante. Este nuevo concepto propone una experiencia que emana el corazón de Italia, pues cuenta la historia de su tierra a

través de la materia prima. Llega una carta con platillos novedosos y llenos de ingenio. «Hemos reducido la carta con los platos más vendidos y equilibrados para mantener una propuesta elegante a la altura del restaurante y de lo que representa San Isidro como centro gastronómico», menciona Sofía, chef de Symposium.

Para esta ocasión, trabajaron un menú degustación con sus platos emblemáticos junto a una selección de vinos bajo el minucioso



criterio de su sommelier Milagros Melendez. Todos europeos y coherentes con las opciones gastronómicas. El objetivo, por supuesto, es próximamente ofrecerlo como una alternativa para quien acuda al restaurante. Este menú inicia con el Tartare Di Manzo de lomo fino, mostaza antigua, huevo en costra crocante y alcaparras. Bastante untuoso en boca, que acompañó muy bien al vino Figuière Méditerranée Rosé de Provenza. Bastante peculiar, pues no tuvo la mineralidad característica, sino que arrojó notas más cremosas para seguirle la pauta al tartar. Lo siguiente fue un risotto al pesto con Gambieri. Un plato arriesgado y complejo que resultó equilibrado gracias al sutil Chardonnay de Languedoc Roussillon. Las capas en copa permitieron disfrutar de todas las bondades del risotto.

La complejidad fue en aumento con el Cappelacci al brasato, una pasta rellena de ragú de Ossobuco al Malbec con crema de Parmigiano Reggiano 36 meses. No podía faltar un vino tinto de Toscana para elevar la experiencia, sobre todo si viene de una gran casa como Marchesi Antinori con su etiqueta Ornellaia Le Serre Nove. Simplemente extraordinario. Continuamos con un asado de tira al vino Montepulciano, nuevamente intercalando los matices italianos con los franceses, puesto que fue acompañado por Le Clef de Voûte Saint-Émilion de Burdeos. El

broche de oro se lo llevó el tiramisú elaborado por su chef pastelera Gianella Huaman, quien lo preparó a base de una crema sedosa de mascarpone junto a bizcotela embebida en café, cacao espolvoreado y chocolate. El maridaje escogido fue un Royal Tokaj - Hegyalja de Hungría, que últimamente viene dando la hora con los postres.

Por otro lado, lo nuevo de Symposium también se ve en la barra, la cual tendrá destilados, insumos y cócteles italianos que complementarán la propuesta con una base en la frescura y en la intensidad sin perder el perfecto negroni y ese hielo grabado con el perfil grecorromano símbolo de Symposium. «Estamos muy emocionados al aceptar este gran reto. Con el expertise en la administración de negocios en la restauración, estamos seguros de que Symposium volverá a brillar y seguirá conquistando los paladares más exigentes», afirma Danella García, Gerente de Marketing.

Desde el 02 de mayo, Symposium tiene una vibra distinta como uno de los restaurantes con mejor estética, lujosos y exclusivos de la capital. Su popular cocina de autor italiana se eleva para reunir a los amantes de la buena gastronomía. Visítalos en Calle Santa Luisa 122, San Isidro. Síguelos en redes sociales como @symposiumlima. Experiencia para recomendar sin ninguna duda.



Rincón Romántico

En Calle La Ermita 102 se gesta una propuesta romántica y atractiva. Acantilado es de esos restaurantes a los que querrás volver en más de una ocasión. Revisa aquí las novedades que han insertado en su carta.

Escribe: Valeria Burga

Hace un par de años no visitaba el restaurante de Victor González. Esta vez, fue oportuno venir para probar lo nuevo y ver lo que había innovado en este tiempo. Acantilado nunca defrauda, pues en más de dos décadas supo mantenerse vigente adaptándose a todo tipo de tendencias. La primera vez no le consulté a Victor sobre la historia del restaurante, así que es propio enfocarnos en ello.

Me cuenta que su tío Pepe Luján tenía un local llamado Havana Village en Estados Unidos, compuesto de tres pisos y un sótano, como la mayoría de propiedades en el país norteamericano. El pri-







mer piso era un restaurante, el segundo bar y el tercero un pub club. Generalmente, el segundo piso tocaba salsa, y su especialidad eran los mojitos. «Comencé preparando cócteles. Me gustó el negocio y, cuando regresé a Perú, supe que debía replicar algo parecido a mi estilo», relata.

Vivía en Jesús María, pero la búsqueda de un local idóneo lo llevó a Barranco, donde aún mantiene su propuesta culinaria. Fue consciente de que debía empezar de cero. «En aquella época, Barranco ya no era tan popular, por lo que quise enfocarme en un nuevo concepto para parejas. Hubo muchas pedidas de mano o despedidas de soltera e, incluso, las perso-

nas regresan años después con el fin de rememorar esos acontecimientos. Recuerdo que inauguré en semana santa. Fui el primero en pintar el local junto a mi hermano. Atendíamos los pedidos en papel, pues no había sistemas ni computadoras en aquel entonces. Afortunadamente, tuvimos clientes desde el primer día», comenta.

Durante todo este tiempo, Acantilado de Barranco se dirigió sobre la línea romántica, aunque también acogen a un público familiar y es pet friendly. Con una vista frente al mar, cualquier plato, cóctel o café que consumas por aquí se torna especial. «Nuestras tardes son cevicheras y los cócteles o vinos salen to-



dos los días. También tenemos la hora del café. Este año hemos renovado nuestra coctelería de autor y algunos piqueos que ya se encuentran en carta».

Recomiendo las alitas cevicha-





das y maracumango. En cuanto a su coctelería, Ermita Split es el que no pasa de moda. Una mezcla dulce y afrutada de crema de coco, vodka y baileys. También tienen un gin con frutos rojos y el Apple Town, compuesto

de whisky de manzana y sirope. Ninguna experiencia puede culminar sin un buen café, así que puedes apostar por un cappuccino o americano. En líneas generales, vale la pena revisar las nuevas propuestas de Acan-

tilado, un espacio que te invita a desconectar y apreciar la gastronomía en todas sus formas. Próximamente, Victor no descarta tener una sucursal en Miraflores o Magdalena.





Latatón: cuando el reciclaje se convierte en oportunidad

Por Rosa Bonilla*

En un mundo donde el consumo desenfrenado genera toneladas de desechos diarios, encontrar iniciativas que transformen residuos en oportunidades es más que alentador, es necesario. En esta ocasión, me detengo a celebrar Latatón, un programa que no solo da una segunda vida a las latas, sino que también se convierte en un puente hacia la autonomía económica para mujeres en situación de vulnerabilidad.

Latatón no es un proyecto más de reciclaje. Detrás de él está la visión del peruano Joseph Espejo, consultor internacional en gestión de residuos, quien ha descubierto en la valorización del material descartado una vía para generar empleo digno. Gracias a su esfuerzo, bares y restaurantes pueden sumarse a esta iniciativa, garantizando que las latas que alguna vez contenían refrescos o cervezas no terminen en la basura, sino en las manos de quienes encuentran en ellas una fuente de ingreso y esperanza.

El modelo es sencillo, pero poderoso: recolectar,

procesar y reintegrar el aluminio en la cadena productiva, generando puestos de trabajo en el proceso. Para muchas mujeres, Latatón representa más que una fuente de ingresos; es una oportunidad de reconstruir sus vidas, de encontrar estabilidad en un sistema que tantas veces las ha dejado de lado.

Este programa nos recuerda que la economía circular es más que un concepto técnico: es una posibilidad real de transformar vidas, de dar segundas oportunidades a personas y materiales por igual. Es momento de que más establecimientos se sumen y que más mujeres encuentren en este programa una vía hacia el empoderamiento. Porque sí, el reciclaje puede cambiar el mundo, y Latatón es prueba de ello.



Especialista en desarrollo sostenible
@catadonacata



CUVÉE ROSÉ
LA EXPRESIÓN DE LA
PINOT NOIR



WWW.LAURENT-PERRIER.COM | @CHAMPAGNELAURENTPERRIER

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



Señor Hon

Los sabores se contrastan en Señor Honey, restaurante miraflorentino que erige una carta innovadora que contiene la miel picante del mismo nombre en cada uno de sus platos y cócteles. Pietro Flores y Alana Sikorski nunca imaginaron que convertirían su propuesta en una de las alternativas gastronómicas de moda.

Escribe: Valeria Burga
Fotos: Daniel Yong



ney

La dupla entre Pietro Flores y Alanna Sikorski tuvo, probablemente, una de las mejores ideas cuando hablamos de gastronomía. En base a una anécdota de pareja crearon la primera miel picante a la que denominaron Señor Honey y, actualmente, tienen un restaurante en Miraflores donde exploran todos sus matices con platos creativos y sin precedentes. «Mi esposa es de Nueva York. Trajimos la cultura de la miel picante porque allí es muy famosa. Ella



le echaba miel a las pizzas para potenciar el sabor, pero aquí no había algún producto similar. Teniendo en cuenta de que Perú tiene diversas variedades de ají, nos pareció un excelente sazonador. Registramos el producto y poco a poco fuimos creando sabores nuevos», relata Pietro.

Señor Honey se presenta en miel de maracuyá, rocoto, ají limo y su último lanzamiento fue de ají charapita en Casacor. «Nos sentimos orgullosos de ser los fundadores de la miel picante porque es algo nuevo. Incluso, es genial que algunos restaurantes de renombre como Piedra de Sebastián Vega ya lo tengan dentro de su propuesta culinaria», añade. En su local de Av. La Mar, han desarrollado una carta con insumos locales, pero que emanen una atmósfera neoyorquina como le gusta a Alanna. Vinimos a conocer más de este point que se ha convertido en uno de los imperdibles en nuestra escena gastronómica.



Pietro inicia sorprendiéndonos con los Rolls Amazónicos rellenos de mermelada de cecina, plátano y queso. Cabe resaltar que cada plato en Señor Honey, como también se llama el restaurante, lleva alguna miel del portafolio. 'Cosa de locos' es una smash burger doble angus, con mermelada de tocino, cheddar, pickles y spicy mayo. Excelente de inicio a fin. Si te vas por algo con más sabor local, puedes apostar por el Señor lomo,

compuesto por lomo saltado, verduras, champiñones, plátano frito, papa huamantanga, miel de ají limo y sus pancitos para no dejar rastro de jugo. También aprovechamos de probar las novedades que aún no están injertadas en carta. El arancini de ragú de pato es totalmente recomendado. El relleno de queso le da una textura particular cuando lo saboreas.

Los cócteles son igual de interesantes, pues no hay muchas propuestas de este tipo en la capital. Cada uno tiene un dash a miel picante que permite degustar otro perfil de sabor al que no estamos acostumbrados. En Señor Honey trabajan mucho con pisco, especialmente el de la familia Queirolo que es un clásico en distintas barras limeñas. El sour de rocoto es una reversión del tradicional pisco sour, con pisco, limón, huevo y miel picante de rocoto. Otra opción es La Loca, una margarita de pisco con maracuyá que se elabora con miel picante y tajín. Lo que me sorprendió fue el Pineapple Negroni con el pisco como base. El destilado de bandera va fermentado con piña y cardamomo. Se le suma vermouth, campari y miel picante de ají charapita. Vale la pena conocer la propuesta de Señor Honey. Es ideal para salir de la rutina. Date una vuelta por Av. Mariscal La Mar 1151, Miraflores y deléitate del contraste de sabores.



El Perú cervecero que puedes visitar

Por Silvia de Tomás

Es común ver a amantes del vino viajar por viñedos, conocer procesos y disfrutar catas. ¿Sabías que también puedes vivir algo así con la cerveza? Visitar una fábrica cervecera cambia tu forma de beberla: te conecta con los aromas, los ingredientes, el proceso y la historia detrás de cada estilo. Recuerdo que en 2010 visité la Cervecería Sierra Andina en Huaraz. Ted, su maestro cervecero, nos recibió con calidez. En ese momento entendí que para enamorarte de la cerveza, debes conocerla desde adentro. Desde entonces, como jueza internacional y productora, he recorrido fábricas probando estilos que expresan el carácter de cada país. Perú no es la excepción. Nuestra biodiversidad, cultura gastronómica y creatividad están encontrando expresión en fermentadores y barriles.

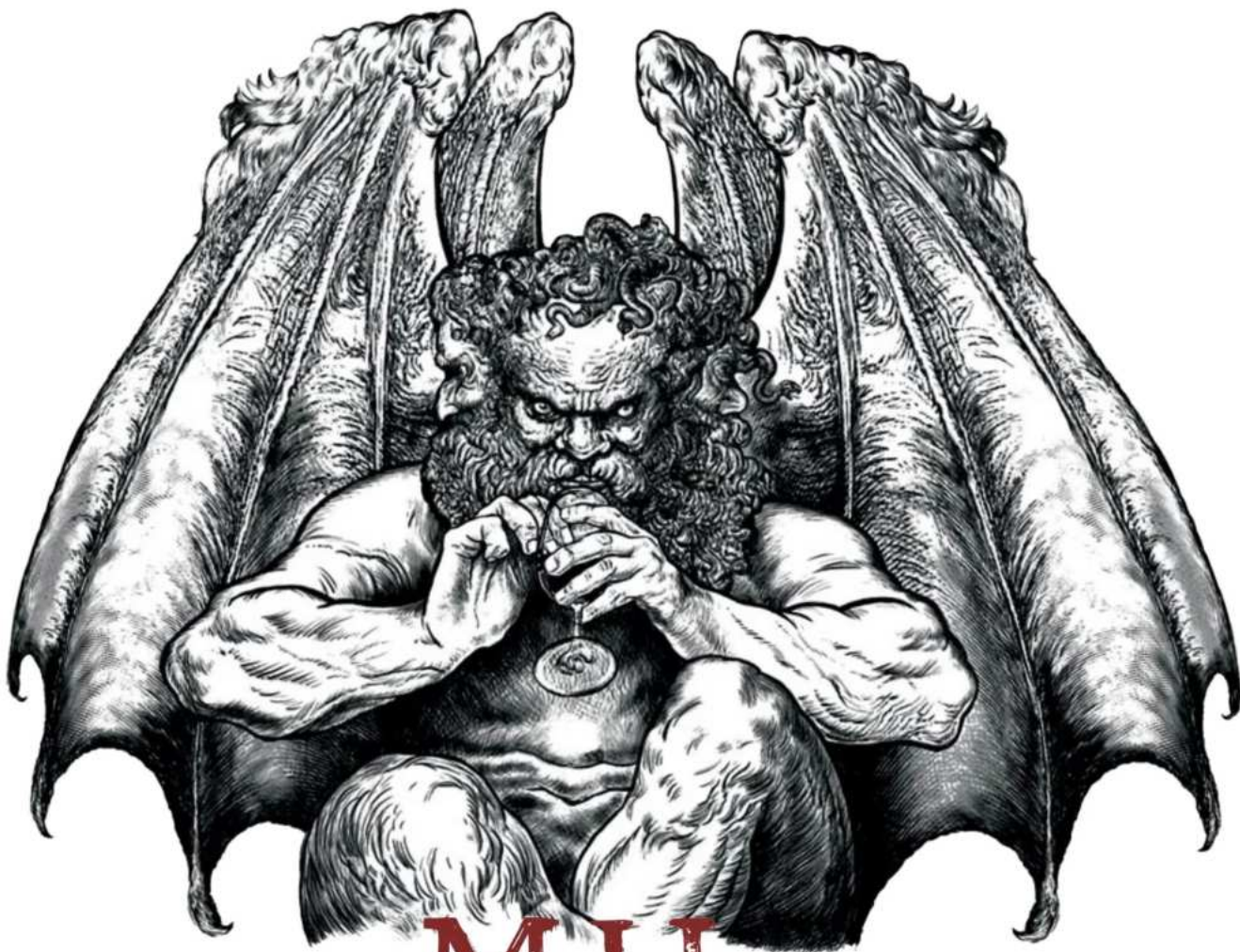
Hoy, muchas fábricas peruanas están listas para abrir sus puertas y compartir su universo. En Lima, Two Broders te recibe en San Borja con más de 15 estilos únicos. En su restaurante Cebichela, cada cerveza está pensada para maridar con cocina marina. Ingredientes como uva Italia, maca roja, cacao chuncho o sal amazónica hacen de esta propuesta algo auténtico. También está Red Cervecería en Barranco, donde el ambiente rockero acompaña cervezas intensamente lupuladas. Candelaria en Chorrillos destaca por sus tanques imponentes y su propuesta moderna. Invictus en Barranco ofrece una carta amplia en un local lleno

de vida, mientras que Chakupe en Surquillo brilla al interior del restaurante La Picantería. Hermanos Castillo en Miraflores, invita a disfrutar cervezas frescas y elegantes en su bar Almacenero. Almirante y Jack Vled, en Pachacámac (y pronto también en Miraflores), sorprende con cervezas extremas y una estética impecable.

Fuera de Lima, 7 Vidas en Tacna ha sido reconocida con dos medallas en la World Beer Cup. Del Valle, en el Valle Sagrado de Cusco, combina paisajes andinos con sabores complejos. Melkim, en Arequipa, ofrece tradición, cocina local y festivales inolvidables. Ucuchá, en Carhuaz, se alzó con el Oro en Colombia gracias a su Berliner Weisse con chicha morada. Cada una de estas fábricas es un punto de encuentro entre cultura, pasión y territorio. Visítalas. Escucha sus historias. Prueba sus cervezas. Conectarás con lo nuestro de una manera distinta. Aprenderás a beber con respeto y a valorar el trabajo artesanal que fermenta en nuestro país. Necesitamos más conexión entre la gastronomía, el turismo y la cerveza. Tú puedes ser parte de ese cambio. ¿Y si el próximo destino es una fábrica de cervezas?



Jueza de Cervezas Nacional
acreditada por BJCP
@silviadetomas



MIL DEMONIOS

BODEGA

SIN REGLAS

Created and Drunk by owners

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO





Sabor y Tradición

El mejor pato de Trujillo se encuentra en Tradición Trujillana. El restaurante a cargo de Guillermo Li Figueroa presenta una gama diversa de comida criolla que vale la pena probar. Anímate a disfrutar de una renovada experiencia en Av. Daniel Alcides Carrión 354.

Tradición Trujillana es un restaurante que surgió en 1977 como un negocio del padre de Guillermo Li Figueroa en la Avenida Daniel Alcides Carrión 354. Era un pequeño espacio, con una cocina de tres hornillas y un par de mesas. Preparaban pato, cuyes y pichones en una época donde no existía el delivery por aplicativo ni las redes sociales. El reconocimiento del local se dio gracias al boca a boca. Con los años se expandió a otros ambientes contiguos y lo llamaron Doña Peta en homenaje a la cocinera que era muy conocida y avalada por todos sus clientes. El

boom de su oferta culinaria llegó en los años 90, cuando comenzaron a ganar múltiples concursos del Ministerio de Cultura, entre ellos 'el tenedor de oro'. Fueron cinco tenedores en total, con el título de 'Mejor Restaurante de Trujillo'. No fue hasta 2010 que alcanzaron uno de sus logros más importantes: la llegada al festival Mistura con su pato guisado.

Con una amplia trayectoria en la restauración, Guillermo realizó una exhaustiva remodelación en uno de los locales que tenía junto a su padre al que llamó Tradición Trujillana. Ello en honor al eslogan de lo que fue en su tiempo Doña Peta. «Mantene-mos las recetas. Conservo a mis cocineros de más de 30 años, así como el equipo de servicio. Es una marca fresca que busca conservar todas las tradiciones de los sabores con los que conseguimos ganar tantos concursos y clientes. Quiero continuar con la herencia, pero llevando el servicio a otro nivel. Hoy, lo que más importa es la experiencia, donde haya buena comida y un ambiente idóneo. Nuestros platos son contundentes y no puedes parar hasta terminarlos. Eso nos va a caracterizar siempre», manifiesta.

Desde su inauguración, el restaurante ya cumplió cuatro años. Comenzaron con dos pisos, con la zona de jardín y otra de terraza. Luego, incluyó el primer salón privado, para próximamente tener dos. A fines de 2024 cons-





truyó un bar en el tercer piso junto a la zona de comedor. No cabe duda de que Tradición Trujillana marcha de manera consolidada y sigue creciendo. Entre sus especialidades todavía se encuentra el pato guisado que, en palabras de Guillermo, es propio de Trujillo. También destaca en su carta el arroz con pato, el pato con tallarines, el cabrito a la norteña, la sangrecita de cabrito, pescados y mariscos; así como parrillas, un sector en el que tiene mucha experiencia. La coctelería también forma parte de su propuesta. Ha armado un listado de diez cócteles de autor junto a su equipo de barra. No solo funcionan en terraza, sino que también son preparados en mesa para ofrecer un mejor servicio. Del mismo modo, va perfilando una carta de vinos con algunas etiquetas nacionales, argentinas, chilenas y españolas.

«Quiero demostrar que somos los mejores. Me considero un empresario muy competitivo. He realizado todos estos cambios porque deseo impulsar una buena experiencia en lo que respecta a los restaurantes dentro y fuera de Trujillo. Uno de nuestros objetivos para el siguiente año es ingresar a la lista de Summum. No siempre el que sirve más es el mejor restaurante, pero en esta ocasión sí», puntualiza. Cuando vayas por Trujillo, ya sabes en donde detenerte para degustar de gastronomía criolla de calidad. Atienden de 11:00 am a 6:00 pm. No hay pierde.



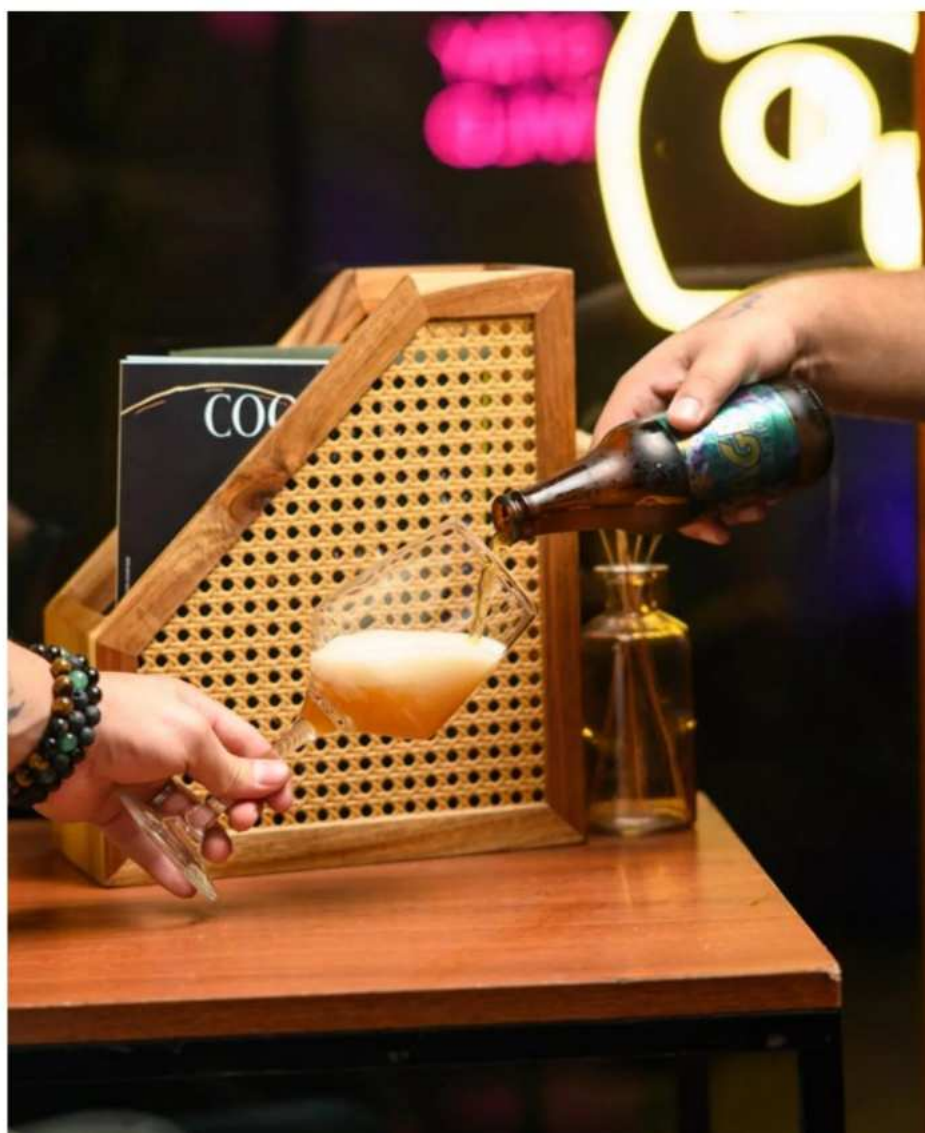
Una guarida escondida

Encuentra tu lado más salvaje en Casa Jaguar, el bar que reúne a todas las personalidades de la coctelería peruana en una terraza acogedora. Acaban de lanzar Yagé, su nueva cerveza que ya es todo un éxito. Visítalos en Av. la Paz 174, Miraflores.

Escribe: Valeria Burga

Un bar secreto, alternativo y acogedor. Así se perfila Casa Jaguar, la apuesta de José Valencia por elevar la coctelería a su estilo. Sus cócteles van ligados al producto natural, donde intervienen frutas, hortalizas o vegetales. Por aquí el cóctel es el centro de atención, aunque la atmósfera del bar fue ganando terreno con un público que cada vez va buscando espacios más privados. Inicialmente fueron vistos como el bar para previos, aunque ahora los grupos grandes y la industria de alimentos y bebidas lo convirtieron en su lugar de celebración.

«Perú es una comunidad que no tiene donde escuchar funk a diferencia de otros países. Decidimos que el bar lleve un poco esa onda. Hay una canción de una





banda argentina llamada Jaguar House, así que por allí fue saliendo el nombre. El jaguar es el tercer felino más importante del planeta, lo que también iba con nuestro concepto. Tratamos de que este espacio se sienta cercano, de un trato más directo. Por eso tenemos una refrigeradora en medio de la barra, tal como una casa. Los baños no tienen género y las sillas son al estilo de un patio. De todo esto se trata Casa Jaguar», comenta José.

«Algo que nos diferencia de otros bares es el merchandising. Sacamos polos, gorras y casacas con el logo de Casa Jaguar. Encontramos un camino interesante a través de ello. Si ves a una persona en la calle con una prenda que elaboramos es porque se identifica con el espacio, porque la pasa bien o porque el diseño le parece bonito. Inconscientemente se trata de reconocernos», agrega.

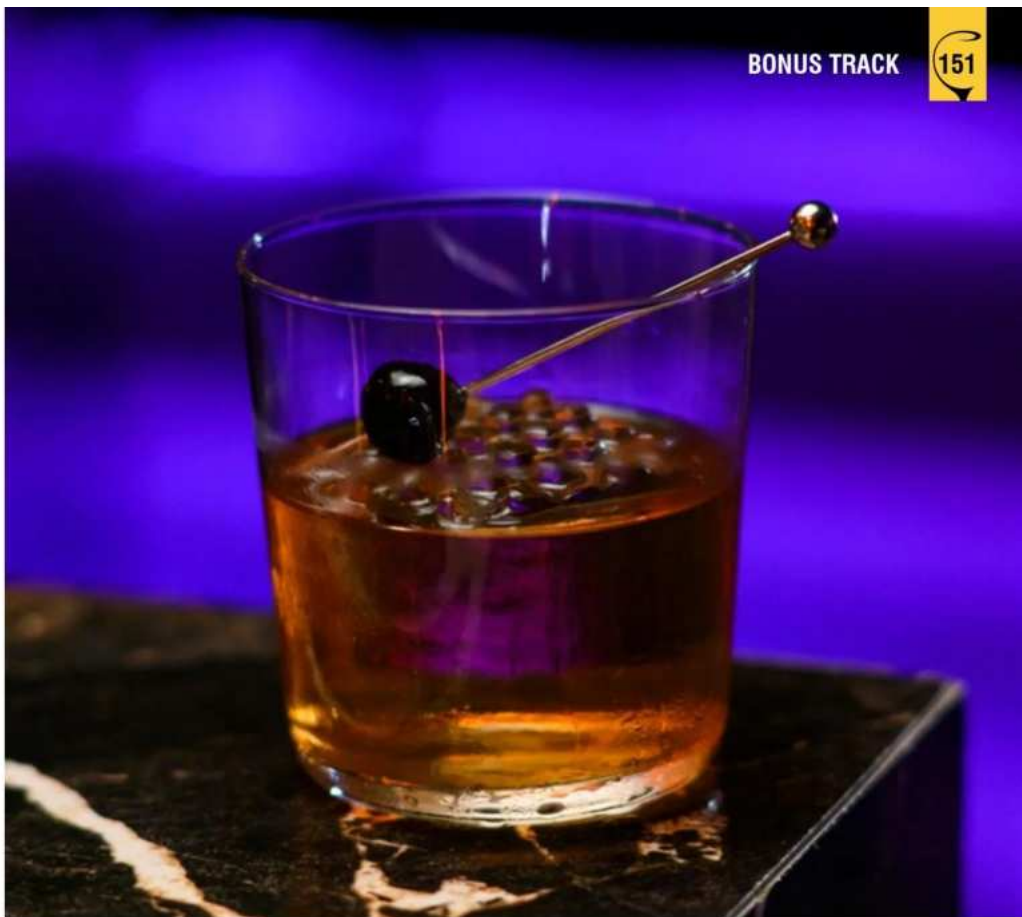


Este reconocimiento los llevó a dar un siguiente paso con la elaboración de sus propios productos. Empezaron con los destilados. El primero fue un ron overproof al que llamaron Metamorfosis en relación con la transformación de la materia. Luego, les gustaría implementar un gin. Metamorfosis es un ron único que se utiliza netamente en los cócteles del bar, donde existe una categoría denominada 'cócteles secretos'. Son tres presentaciones distintas a las que solo tienen acceso las personas que frecuentan el bar cons-

tantemente. Uno de ellos va con el ron. Gradualmente, fueron explorando el tema de la cerveza.

«Los jaguares comen un tipo de hierba de la Amazonía que los relaja mucho, casi como el catnip para los gatos. El yagé es la planta base del ayahuasca y las personas que realizan esta práctica, señalan que en su vida pasada fueron jaguares. De ese concepto nació Yagé, la cerveza oficial de Casa Jaguar», asegura. Dentro del estilo IPA, cumple bastante bien. Es un poco más fresca de lo habitual, ligera y con notas cítricas que redondean la experiencia.

Pronto llegará su nuevo menú de cócteles, Instinto Terrenal, el cual habla sobre el espacio plano del jaguar, pero también de ellos en el plano terrenal. Por allí encontraremos una sección de Los Clásicos de Tito, el gato del bar y personaje representativo. Hay una sección de negronis, así como la parte gastronómica y los cócteles secretos. «Nunca habíamos trabajado una campaña de cóctel del mes como la estamos realizando este año. Habrá un bartender invitado, porque es una manera de seguir enganchados con la comunidad. En total, tendremos una promoción de cócteles distintos. Por otro lado, Last Call Meeting es la fiesta que organizamos para el rubro, donde hacemos invitaciones directas para los bartenders y sorteamos premios», puntualiza. Entérate de las novedades en Av. la Paz 174, Miraflores.



Pisco Sour: ¿Coincidencia o influencia?

Por Livio Pastorino Wagner*

Revisando un libro de coctelería, encontré un dato interesante sobre los 'Sours'. Se menciona el libro del bartender Jerry Thomas de 1862, *How to Mix Drinks*, como un referente, aunque la combinación de destilado, limón y azúcar ya existía antes. La palabra Sour significa ácido en inglés. En coctelería, combina jugos cítricos con jarabe de goma, equilibrando dulzor y acidez. La fórmula básica según Thomas es 1 1/2 a 2 onzas de destilado, 3/4 de onza de jugo de limón o lima, y 3/4 de un ingrediente dulce. Para una adecuada dilución, se mezcla con hielo durante 10 segundos. En esta receta original no se incluye clara de huevo.

El Whiskey Sour es uno de los primeros cócteles en llevar este nombre, registrado en 1862, aunque pudo originarse antes. En 1870, un periódico de Wisconsin ya lo menciona indicando su popularidad en EE. UU. También existían el Brandy Sour y el Gin Sour. Se cree que el Brandy Sour precedió al Whiskey Sour y fue muy consumido en EE. UU. y Europa. El Boston Sour, creado en Boston a finales del siglo XIX, es la primera versión de los Sours que incorpora clara de huevo. Así, podemos afirmar que los Sours nacieron en EE. UU. en la segunda mitad del siglo XIX y que la clara se agregó recién en el Boston Sour.

Ahora, me surge una duda: ¿cuándo se incluyó la clara de huevo en el Pisco Sour? Este cóctel fue creado en el Morris Bar de Víctor Morris, un ciudadano estadounidense que llegó a Perú a principios del siglo XX para trabajar en Cerro de Pasco y, posteriormente, regresó a Lima para iniciar en el negocio de la coctelería. A finales de la segunda década del siglo XX (1916), Morris abrió su bar en Lima en la Calle Boza No. 847, denominado Morris Bar. Como sabemos, la receta original de los Sours no incluía clara de huevo.

Suponemos que, en sus primeros años en el Morris Bar, se utilizaba la receta original del Whiskey Sour, sin incluir la clara, al menos hasta principios de la década de 1920. No existe evidencia que sustente que haya sido antes. En

1921, la revista Mundial mencionó el color blanquecino del Pisco Sour del Morris Bar. Sin embargo, esto es ambiguo: un cóctel bien batido con hielo también puede presentar un tono blanquecino. Se atribuye a Mario Bruiget, bartender del Morris Bar, la incorporación de la clara de huevo. Tras el cierre del Morris Bar, llevó la receta al Hotel Maury. No hay documentos de la época que respalden esto, solo testimonios orales posteriores.

Morris, como estadounidense, tenía acceso a las tendencias de la coctelería en su país para cuando fundó su bar, el Boston Sour y otros cócteles con clara ya existían. Es razonable suponer que experimentó con la clara en el Pisco Sour. Bruiget, al ser más joven y con menos conexiones internacionales, pudo haber popularizado la receta al trasladarla al Hotel Maury, pero no necesariamente haberla creado. En cualquier caso, no está probado si Bruiget tuvo vínculos con bartenders en EE. UU. ni si tuvo acceso a libros de coctelería internacional. Si no tuvo acceso a esta información, es difícil que haya innovado con la clara de huevo sin haberlo visto antes en otro lugar.

Otro factor relevante es la Ley Seca en EE. UU. (1920-1933), que provocó la emigración de bartenders a Europa y América Latina, impulsando la coctelería en estos lugares. Es probable que el Whiskey Sour con clara se difundiera en esa época. Todo esto refuerza la teoría de que Víctor Morris, al estar al tanto de las tendencias de la coctelería internacional, introdujo la clara de huevo en el Pisco Sour antes que Mario Bruiget. Disfrute del pisco con responsabilidad. ¡Hasta la próxima!



Sommelier, Especialista y Catador de Pisco
Registro: CRDO-PISCO 2020 RCO-034-2011
www.liviopastorino.com
@elmagozurdo

Importado y
distribuido por
L.C. GROUP
S.A.C.

Escorihuela Gascón

GRAN RESERVA
CHARDONNAY

"Desde el corazón de nuestra finca en Agrelo nace esta línea Gran Reserva, la cual refleja la máxima expresión del terroir junto a la calidad, complejidad y elegancia de los vinos elaborados con los frutos obtenidos."



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Importado y distribuido por
L.C. GROUP S.A.C.

- PRODUCT OF IRELAND -

BROGAN'S



IRISH CREAM LIQUEUR



LICOR DE CREMA, DE FINO WHISKEY IRLANDÉS Y LA CREMA MÁS SUAVE Y FRESCA

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO